TOSHIBA
Leading Innovation

東芝ホームベーカリー 家庭用

取扱説明書・料理集

形　名
ABP-10S1

- このたびは東芝ホームベーカリーをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使っていただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- 保証書を必ずお受け取りください。

日本国内専用品
Use only in Japan

おうちで手作り、いろいろメニュー！

小麦コース
食パンからケーキ、うどん・パスタまでいろいろ楽しめる！

食パン
P14

グルメ
P16

フランス
P20

パン生地
P24

ピザ生地
P36

ヌードル
P50

ケーキ
P56

天然酵母コース
時間をかけてゆっくり仕上げる素朴な味わいのパン。（ホシノ天然酵母パン種使用）

食パン
P40

パン生地
P45

小麦ゼロコース
しっとり、もちっとした食感が味わえ、小麦成分の苦手な方も安心して楽しめる！

食パン
P21

パン生地
P33

米粉コース
小麦パンのふっくら感と、米粉パンのもちっとした食感の両方が楽しめる！

食パン
P22

パン生地
P34

ピザ生地
P39

ヌードル
P55

ケーキ
P59

調理コース
材料を入れたら、あとはおまかせ！手作りスープとジャム

スープ
P62

おかゆ
P64

ジャム
P65

もくじ

安全上のご注意

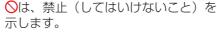
●製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

⃠は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

自分で分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

ふたや蒸気口に手を触れない
やけどの原因になります。
特に乳幼児には充分ご注意ください。

コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、交流100V以外で使わない
たこ足配線などで定格を超えると、異常発熱して発火の原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
火災・感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

電源コードや電源プラグを、傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだりしない
火災・感電の原因になります。

⚠注意

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
感電・火災の原因になります。

不安定な場所（ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油のついた台など）に置いて使用しない
動作中の振動により本体が調理台から落ち、けがや故障の原因になります。

使用中や使用後しばらくは、本体・ガラス窓・庫内などの高温部に触れない
やけどの原因になります。

壁や家具の近くで使わない
熱または蒸気で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。壁・家具から5cm以上離してください。

電源プラグをコンセントから抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って引き抜く
感電やショートによる発火の原因になります。

パンを取り出すときは市販のミトンを使用して、パンケースを本体からはずす
本体から直接パンを取り出すとやけどの原因になります。

お手入れは冷めてから行う
やけどの原因になります。

動作中に移動させない
けがの原因になります。

熱に弱い敷物（じゅうたんや畳・テーブルクロス・プラスチックの置き台など）に置いて使用しない
火災の原因になります。
また、熱いパンケースの置き場所にご注意ください。

お願い

本体はていねいに扱う
本体の変形や変色の原因になります。
●火気や湿気のある所や壁の近く、直射日光があたる所では使わないでください。
●本体ふたや蒸気口にふきんなどをかけないでください。

この取扱説明書に記載している調理以外に使わない
みそ、甘酒、ヨーグルトなどは作れません。

パンケースはていねいに扱う
フッ素樹脂加工を傷つけたり、変形させるとパンがうまくできなくなります。
次のことに注意してください。
●硬いものにぶつけないでください。
●固形物を入れないでください。（材料は5～10mm角に砕いてください。）

ヒーターなどの高温部にプラスチック製のものを近づけない
変形する原因になります。

各部のなまえとはたらき

本 体

パンケース

付属品（各1個）

●専用計量スプーン
（塩・砂糖・スキムミルク・ドライイースト・生種計量用）

すり切り一杯当たりの重さの目安

	小スプーン	大スプーン
塩	約5g	——
砂 糖	約3g	約8g
スキムミルク	約2g	約5g
ドライイースト	約2.5g	——
生 種	——	約11.5g

●生種おこし容器
（生種おこし専用）

※陶器でできています。
取り扱いにご注意ください。

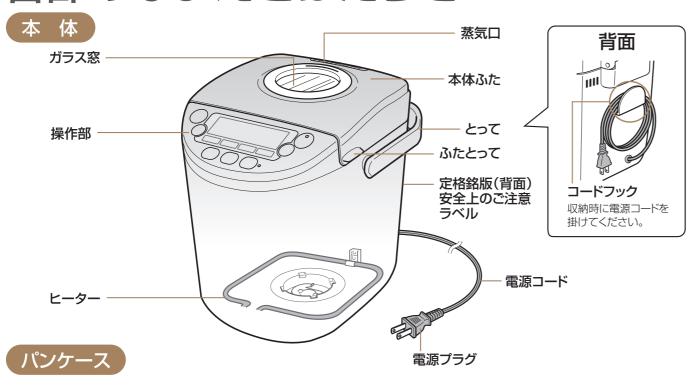
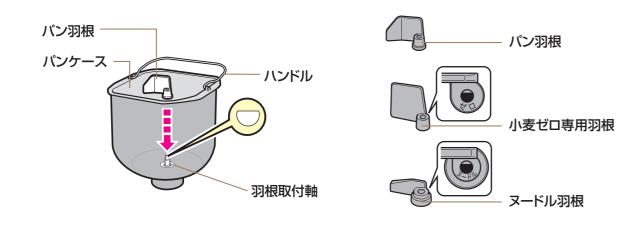
●専用計量カップ（水計量用）

（1目盛 約10ml）

※専用計量カップは水計量用です。粉類は量らないでください。

操 作 部

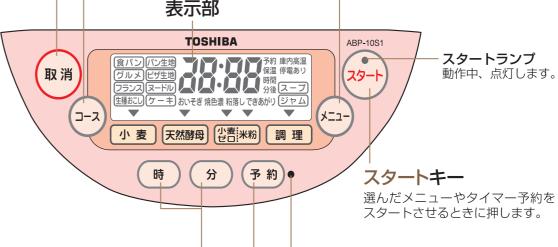
キーは「ピッ」と音がするまで確実に押してください。

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

取消キー
キーを押しまちがえたときや、タイマー予約・調理をやめるときに押します。
スタートさせる前に取り消すときは、取消キーを押すと、すぐに取り消されます。
スタートさせた後に取り消すときは、誤作動防止のため、取消キーを表示が消えるまで（約1秒）長押ししてください。

コースキー
コースを選ぶときに押します。
押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に移動します。

メニューキー
メニューを選ぶときに押します。
押すごとに選択したメニューが点滅します。
点滅するメニューはコースによって違います。

スタートランプ
動作中、点灯します。

スタートキー
選んだメニューやタイマー予約をスタートさせるときに押します。

時刻／予約時間／調理時間設定キー
現在時刻、パンや生地ができ上がるまでの予約時間、調理時間を合わせます。

時	押すごとに1時間ずつ進みます。
分	時刻設定するときは、押すごとに1分ずつ進みます。タイマー予約するときは、押すごとに10分ずつ進みます。

予約ランプ

予約キー
でき上がり時間を予約するときに押します。
予約を選ぶと**予約ランプ**が点灯します。
→13ページ参照

時計の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、つぎの手順で合わせなおしてください。

例 現在時刻が午前８:００で、表示が７:５５になっているときは

1 電源プラグを差し込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と
表示します。

2 時 または 分 を1秒長押しして、時刻表示を点滅させる

※現在時刻が**点滅**して時計合わせになります。

3 時、分を押して、時計を合わせる

- 時 を押して「8」に合わせる。分 を押して「00」に合わせる。
- 押し続けると早送りします。
- 時計合わせ操作を止めた5秒後に、時刻表示の**点滅**が**点灯**にかわり、自動的に時計合わせを完了します。

※時計合わせの途中でも、操作をしない状態が5秒続くと時計合わせを終了します。

●時計の動作、予約時間の設定を記憶させるのにリチウム電池を使用しています。リチウム電池が消耗したら →74ページ参照
●電池が消耗してくると設定が初期状態に戻りますが、電源プラグを差し込めば通常にご使用いただけます。

コース/メニューの使いかた

		コース	メニュー	参照ページ	できあがりまでの時間	羽根	工程
パンを作る	小麦粉を使って食パンを焼く	小麦	【食パン】	14～15ページ	約3時間25分	パン羽根	こね(ミックスコール)・発酵・ガス抜き・ベンチタイム・丸め・発酵・焼き上げ
			【食パン】おいそぎ	14～15ページ	約1時間55分	パン羽根	こね(ミックスコール)・発酵・ガス抜き・ベンチタイム・丸め・発酵・焼き上げ
			【食パン】焼色濃	14～15ページ	約3時間25分	パン羽根	こね(ミックスコール)・発酵・ガス抜き・ベンチタイム・丸め・発酵・焼き上げ
			【グルメ】	16～19ページ	約3時間35分	パン羽根	こね(ミックスコール)・発酵・ガス抜き・ベンチタイム・丸め・発酵・焼き上げ
			【フランス】	20ページ	約4時間25分	パン羽根	こね・発酵・丸め・発酵・焼き上げ
	小麦粉でいろいろなパンを作る		【パン生地】	24～32ページ	約1時間12分	パン羽根	こね・発酵
			【ピザ生地】	36～38ページ	約45分	パン羽根	こね・発酵
	米粉を使って食パンを焼く	小麦ゼロ	【食パン】	21ページ	約2時間	小麦ゼロ専用羽根	こね(粉落とし)・発酵・焼き上げ
		米粉	【食パン】	22～23ページ	約2時間30分	パン羽根	こね(ミックスコール)・ベンチタイム・丸め・発酵・焼き上げ
	米粉でいろいろなパンを作る	小麦ゼロ	【パン生地】	33ページ	約20分	小麦ゼロ専用羽根	こね(粉落とし)
		米粉	【パン生地】	34～35ページ	約40分	パン羽根	こね・ベンチタイム
		米粉	【ピザ生地】	39ページ	約45分	パン羽根	こね・発酵
	天然酵母を使って食パンを焼く いろいろなパンを作る	天然酵母	【食パン】	40～43ページ	約7時間	パン羽根	こね(ミックスコール)・発酵・ガス抜き・ベンチタイム・丸め・発酵・焼き上げ
			【生種おこし】	44ページ	約24時間		生種おこし
			【パン生地】	45～48ページ	約3時間10分	パン羽根	こね・発酵
パン以外を作る	小麦粉でうどん・パスタを作る	小麦	【ヌードル】	50～54ページ	約1時間19分	ヌードル専用羽根	こね・ベンチタイム
	米粉でうどん・パスタを作る	米粉	【ヌードル】	55ページ	約1時間15分	ヌードル専用羽根	こね・ベンチタイム
	小麦粉でケーキを焼く	小麦	【ケーキ】	56～58ページ	約1時間16分	パン羽根	こね(粉落とし)・焼き上げ
	米粉でケーキを焼く	米粉	【ケーキ】	59ページ	約1時間24分	パン羽根	こね(粉落とし)・焼き上げ
	ジャムを作る	調理	【ジャム】	60～62ページ	2時間まで	パン羽根	撹拌
	スープを作る	調理	【スープ】	63～65ページ	3時間まで	パン羽根	撹拌

マークについて

※使いかたや料理集ページに記載しているマークとイラストについて説明しています。

…パン羽根
…小麦ゼロ専用羽根
…ヌードル専用羽根
• レシピにあった羽根を表示します。

ミックスコール
• 具入りパンを作るとき、具を入れるタイミングを知らせます。

粉落とし
• パンケースのふちについた粉を落とすタイミングを知らせます。

予約○ 予約できるメニュー
• でき上がり時間を予約できます。

予約× 予約できないメニュー
• 予約できない、予約してはいけないメニューです。

パン作りの材料について

パン作りに必要な材料と、その特長を説明しています。
材料は正確に量り、パンケースには1,2,3の順に入れましょう。

水

●他の材料を溶かして合わせる役目をしたり、小麦粉のたんぱく質をグルテンに変えるのに欠かせません。
特に水温はパンのでき上がりに大きく影響しますので、下記を参考にしてください。

・水温について
米粉パン：室温に関係なく、水温 25〜30℃
小麦粉パン：室温 20℃以下の場合、水温 20℃
室温 20℃以上の場合、水温 10℃の冷水

卵

●生地をやわらかくし、風味・色つやを良くします。リッチな味わいの生地には欠かせません。

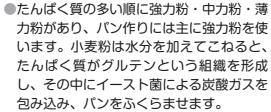
・水を卵＋水に変える場合
専用計量カップに卵を入れ、その上に水を加えて計量します。
このとき、作りたいパンの水量より15〜20ml減らしてください。
例：食パン１斤の場合
水 180ml→卵１個＋水 160〜165ml にする

天然酵母パン種（元種）

●天然の穀類・果実などを元にして培養された酵母で、発酵力が不安定です。酵母が休眠している状態の元種を水に溶かし、十分発酵させたものを生種と呼び､この状態にしてから使います。
元種・生種とも、冷蔵庫に入れて保存します。
生種は１週間以内に使い切ってください。

●元種には菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

ホシノ天然酵母パン種の購入は→75 ページ
生種おこしは→44 ページ

小麦粉

●たんぱく質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があり、パン作りには主に強力粉を使います。小麦粉は水分を加えてこねると、たんぱく質がグルテンという組織を形成し、その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込み、パンをふくらませます。
※国産の小麦で作った小麦粉は、たんぱく質の量が異なるためパンのふくらみに差が出ることがあります。

●全粒粉
小麦のふすまを残したまま丸ごとひいた粉です。食物繊維やビタミンB群などを豊富に含んでいます。独特の香りとほのかな酸味、こくがあります。

●ライ麦粉
小麦の一種のライ麦をひいた粉です。
色が黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。

・ふるう必要はありません。
・必ず「はかり」で計量します。
（専用計量カップは使わない）
・保存するときは密閉容器に入れ、高温多湿・直射日光を避けて冷暗所に置き、早めに使い切りましょう。

米粉

●うるち米から作られる新粉・上新粉・上用粉、もち米から作られる道明寺粉･もち粉･白玉粉などがあります。

・米粉はパンのふくらみに必要なグルテンを形成するたんぱく質を含んでいません。パンを作るときは専用のミックス粉をお使いください。
※小麦ゼロ米粉コースと米粉コース用のミックス粉を別売しています。

専用ミックス粉の購入は→75 ページ

糖分

●砂糖・グラニュー糖・はちみつ・黒糖などがあります。
パンの風味や色づきを良くし、硬くなるのを防ぎます。
また、イーストの栄養源として発酵を助ける作用がありますが、加えすぎると逆に発酵を抑えてしまいます。

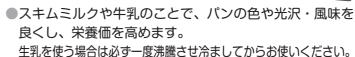
・砂糖の分量を変える場合
増やすときは約 1.5 倍、減らすときは約半量までを目安に。
増やすと焼き色が濃くなり、減らすと薄くなり焼き上がりの高さも低くなることがあります。

塩

●調味のほか、グルテンを安定させ生地を引きしめます。
イーストの働きをコントロールするので、加えすぎたりイーストに直接触れないよう注意してください。

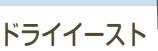
・塩なしパンについて
塩を加えなくてもパンを作ることはできますが、歯ごたえのないパンに仕上がります。

乳製品

●スキムミルクや牛乳のことで、パンの色や光沢・風味を良くし、栄養価を高めます。
生乳を使う場合は必ず一度沸騰させ冷ましてからお使いください。

・スキムミルクを牛乳に変える場合
スキムミルク「小スプーン 1」＝牛乳 14ml
スキムミルク「大スプーン 1」＝牛乳 50ml を目安として牛乳に変えた分、水を減らしてください。
例：食パン１斤の場合
スキムミルク「大スプーン 1」を牛乳 50ml に変え、水を 130ml にする。

油脂

●ショートニング・バター・マーガリンなどがあります。
パン生地が硬くなるのを防いでしっとりさせ、風味や色つやを良くし、膨張を助けます。材料にバターと記載されているものは、特に指定がない限り食塩不使用のものをお使いください。

・ショートニングをバターに変える場合は
バターやマーガリンなどの固形油脂は同じ分量で作ることができます。

ドライイースト

●糖類・水・適度な温度を与えることにより炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。このホームベーカリーでは、予備発酵のいらないドライイーストをお使いください。
（生イーストや予備発酵が必要なドライイーストは使えません。）

・開封後は必ず密封して冷蔵庫か冷凍庫に保存し、早めに使い切ります。

材料の追加・差し替えの目安

基本の材料のほかに、お好みの食材を加えたり、差し替えてアレンジパンを作ることができます。
入れすぎると、うまくパンが焼けないので、加える量は下の表をお守りください。

	ドライフルーツ	野菜	穀類	牛乳・ジュース
グルメパン	粉の重さの 30%程度	粉の重さの 20~30%程度 野菜に水分が含まれているので、水の量を減らす。	粉の量と合わせて 1 斤分 280g 小麦粉の 10% が目安。 多いとふくらみが悪くなる。	加える量だけ、水の量を減らす。
米粉パン	100g 以内	50g 以内 水気を良く切り、最初から入れる。	–	加える量だけ、水の量を減らす。
天然酵母パン	粉の重さの 30%程度	粉の重さの 20~30%程度 野菜に水分が含まれているので、水の量を減らす。	粉の量と合わせて 1 斤分 280g 小麦粉の 10% が目安。 多いとふくらみが悪くなる。	加える量だけ、水の量を減らす。

・天然酵母パンにショートニングやバターを加える場合は、天然酵母特有の風味を無くさないように控えめに入れてください。

道具について

材料を量ったり、水温を計るときに…

焼き上がったあとに…

メニューによって使う道具
・ふきん
・オーブン
・蒸し器
・木べら
・ゴムべら
・調理用はさみ
・タイマー　　など

予約のしかた

食パンの焼き上がりや、パン生地のでき上がり時刻を予約できます。
コース、メニューによっては予約できません。

予約できないコース、メニュー

- 【調理】コース全て、【ヌードル】【ケーキ】【生種おこし】メニューは予約できません。ブザーが鳴り、操作できません。
- 材料によって予約してはいけないメニューがあります。予約✕ マークがついているメニューは材料が腐敗するおそれがあるため予約できません。詳しくは料理集の各メニューをご覧ください。

予約操作の前に
現在時刻が合っているか、確認する
・現在時刻がずれていると、予約時刻にでき上がりません。

1 材料を本体にセットし、コース/メニューを選ぶ

・予約できないコース/メニューを選ぶとブザー音でお知らせします。

2 予約 を押してから、時 分 で、でき上がり時刻を設定する

▶予約ランプとスタートランプが点滅

時 キーは1時間単位、
分 キーは10分単位で設定できます。

・予約時刻が13時間を超えたり、調理時間より短い場合は、予約スタートできません。
予約できないときは、ブザーでお知らせします。

3 スタート を押す

▶予約ランプが点灯し、表示部に予約時間を表示

取り消したいときは
・取消キーを1秒以上押してください。

4 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

取り出し忘れを防ぐため15秒おきに5分間ブザーが鳴ります。

5 パンを取り出す

・焼き上がったパンはすぐに取り出してください。

表示部に「庫内高温」が出ているときは操作できません。「庫内高温」が消えてから操作してください。

食パンを焼く

コース　：【小麦】【小麦ゼロ】【米粉】
メニュー：【食パン】【グルメ】【フランス】
いずれかの組み合わせで焼くときの操作方法です。
レシピは16〜23ページをご覧ください。

食パン・食パン焼色濃 予約○

材料／1回分	
強力粉	260g
塩	4g(小0.8)
砂糖	20g(大2+小1)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g
水	180ml
ドライイースト	2g(小0.8)

食パンおいそぎ 予約○

材料／1回分	
強力粉	260g
塩	4g(小0.8)
砂糖	30g(大4)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g
水	180ml
ドライイースト	4g(小1+0.8)

新鮮な材料を使い、正確に量ってください。
付属の専用計量カップ、専用計量スプーン、または調理用はかりをお使いください。

例：小麦粉を使って食パンを焼く

材料の準備

1 パン羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを反時計方向にひねって取り出す。

②羽根取付軸にパン羽根を取りつける。

・コース、メニューによって羽根を使い分けてください。

小麦粉または米粉	小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉
パン羽根	小麦ゼロ専用羽根

2 材料をパンケースに入れる

①水を入れる。
・室温が20℃以上のときは10℃の冷水を使ってください。

②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れる。
・あらかじめ、混ぜておきます。

③粉の中央をくぼませ、ドライイーストを入れる。
・ドライイーストを水に触れないようにしてください。

ドライイースト

3 本体にパンケースをセットし、ふたを閉める

①パンケースを取り出しと反対方向にひねって、セットする。
・ぐらつかないように、しっかりセットします。

②ふたを閉める。

操作

4 電源プラグをコンセントに差し込み、コース を押して 小麦 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

5 メニュー を押して 食パン を選ぶ

・押すごとに【食パン】【食パンおいそぎ】【食パン焼色濃】【グルメ】【フランス】【パン生地】【ピザ生地】【ヌードル】【ケーキ】の順に点滅します。

6 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

▶約8分後にブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせ
・具入りパンを作るときは、メニューに合わせて、具を入れます。
・粉落としが必要なメニューは約5分後にブザーが鳴ります（ミックスコールは鳴りません）。

できあがり

7 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

取り出し忘れを防ぐため15秒おきに5分間ブザーが鳴ります。

8 パンを取り出す

①パンケースを取り出す。
・市販のミトンなどを使い、パンケースを取り出します。

②パンを取り出し、あみなどに乗せてあら熱を取る。
・パンに羽根が残っている場合は、冷めてから取り出してください。

■続けてパンを焼くとき

・表示部に「庫内高温」が出ているときは操作できません。
「庫内高温」が消えてから操作してください。

コース/メニューを選び間違えたときは
・取消キーを長押しし、4から操作してください。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

チョコパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース グルメ メニュー 約3時間35分	パン羽根 予約○

材料／1回分

A	
強力粉	260g
砂糖	20g(大2+小1)
塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g

水……180ml
チョコレート(一口チョコ)……40g
ドライイースト……2g(小0.8)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・チョコレート・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

ココアパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース グルメ メニュー 約3時間35分	パン羽根 予約○

材料／1回分

A	
強力粉	260g
砂糖	20g(大2+小1)
塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g
ココア	20g

水……180ml
ドライイースト……2g(小0.8)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

紫いもパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース グルメ メニュー 約3時間35分	パン羽根 予約○

材料／1回分

A	
強力粉	250g
砂糖	20g(大2+小1)
塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g
紫いも粉	10g

水……180ml
ドライイースト……2g(小0.8)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます

はちみつヨーグルトパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース グルメ メニュー 約3時間35分	パン羽根 予約×

材料／1回分

A	
強力粉	260g
砂糖	20g(大2+小1)
塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g

水……70ml
はちみつ……40g
ヨーグルト(プレーン)……100g
ドライイースト……2g(小0.8)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・はちみつ・ヨーグルト・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

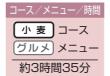
食パン

ほうれん草パン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース グルメ メニュー 約3時間35分	パン羽根 予約×

材料／1回分

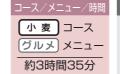
A	
強力粉	260g
砂糖	20g(大2+小1)
塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g

水……120ml
ドライイースト……2g(小0.8)
ほうれん草……80g

作りかた

1. ほうれん草は軽くゆでて、水につけてアクを抜く。固くしぼって1cm程度の大きさに切る。
2. 1とAをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース/**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

にんじんパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース グルメ メニュー 約3時間35分	パン羽根 予約×

材料／1回分

A	
強力粉	260g
砂糖	20g(大2+小1)
塩	4g(小0.8)
スキムミルク	5g(大1)
ショートニング	20g

水……140ml
ドライイースト……2g(小0.8)
にんじん……100g

作りかた

1. にんじんは皮をむき、1cm程度の角切りにする。
2. 1とAをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース/**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約〇…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

さつまいもパン

コース／メニュー／時間
小麦 コース
グルメ メニュー
約3時間35分

使用する羽根とマーク
パン羽根
♪ 予約×

材料／1回分

A	強力粉	260g
A	砂糖	20g(大2+小1)
A	塩	4g(小0.8)
A	スキムミルク	5g(大1)
A	ショートニング	20g
	水	170ml
	ドライイースト	2g(小0.8)
	さつまいも	100g

作りかた

1. さつまいもは5mm角に切り、軽くゆでて冷ます。
2. Aをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース／**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. **約8分後**、ミックスコールが鳴ったら、1を加える。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

かぼちゃパン

コース／メニュー／時間
小麦 コース
グルメ メニュー
約3時間35分

使用する羽根とマーク
パン羽根
♪ 予約×

材料／1回分

A	強力粉	260g
A	砂糖	20g(大2+小1)
A	塩	4g(小0.8)
A	スキムミルク	5g(大1)
A	ショートニング	20g
	水	140ml
	ドライイースト	2g(小0.8)
	かぼちゃ	100g

作りかた

1. かぼちゃは1cm程度の角切りにする。
2. Aをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース／**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. **約8分後**、ミックスコールが鳴ったら、1を加える。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

ぶどうパン

コース／メニュー／時間
小麦 コース
グルメ メニュー
約3時間35分

使用する羽根とマーク
パン羽根
♪ 予約×

材料／1回分

A	強力粉	260g
A	砂糖	20g(大2+小1)
A	塩	4g(小0.8)
A	スキムミルク	5g(大1)
A	ショートニング	20g
	水	180ml
	ドライイースト	2g(小0.8)
	干しぶどう	100g

作りかた

1. 干しぶどうは軽くほぐす。
2. Aをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース／**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. **約8分後**、ミックスコールが鳴ったら、1を加える。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

チーズパン

コース／メニュー／時間
小麦 コース
グルメ メニュー
約3時間35分

使用する羽根とマーク
パン羽根
♪ 予約×

材料／1回分

A	強力粉	260g
A	砂糖	20g(大2+小1)
A	塩	4g(小0.8)
A	スキムミルク	5g(大1)
A	ショートニング	20g
	水	180ml
	ドライイースト	2g(小0.8)
	スモークチーズ	80g

作りかた

1. スモークチーズは1cm程度の角切りにする。
2. Aをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース／**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. **約8分後**、ミックスコールが鳴ったら、スモークチーズを加える。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

くるみパン

コース／メニュー／時間
小麦 コース
グルメ メニュー
約3時間35分

使用する羽根とマーク
パン羽根
♪ 予約〇

材料／1回分

A	強力粉	260g
A	砂糖	20g(大2+小1)
A	塩	4g(小0.8)
A	スキムミルク	5g(大1)
A	ショートニング	20g
	水	180ml
	ドライイースト	2g(小0.8)
	くるみ	60g

作りかた

1. くるみは5mm角程度に刻む。
2. Aをよく混ぜておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・2・ドライイーストの順に入れる。
4. **【小麦】**コース／**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. **約8分後**、ミックスコールが鳴ったら、1を加える。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

パネトーネ

コース／メニュー／時間
小麦 コース
グルメ メニュー
約3時間35分

使用する羽根とマーク
パン羽根
♪ 予約×

材料／1回分

A	強力粉	260g
A	砂糖	20g(大2+小1)
A	塩	4g(小0.8)
A	スキムミルク	5g(大1)
A	ショートニング	20g
	水	180ml
	ドライイースト	2g(小0.8)
	ドライフルーツ(ラム酒漬け)	100g

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース／**【グルメ】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. **約8分後**、ミックスコールが鳴ったら、ドライフルーツを加える。
5. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

フランスパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース フランス メニュー 約4時間25分	パン羽根 予約○

材料／1回分

- A
  - 強力粉……260g
  - 薄力粉……20g
  - 砂糖……5g(小1+0.8)
  - 塩……4g(小0.8)
- 水……180ml
- ドライイースト……3g(小0.8+0.5)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. 【小麦】コース/【フランス】メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

ガーリックフランス

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース フランス メニュー 約4時間25分	パン羽根 予約○

材料／1回分

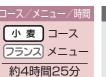
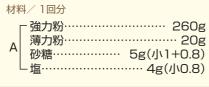
- A
  - 強力粉……260g
  - 薄力粉……20g
  - 砂糖……5g(小1+0.8)
  - 塩……4g(小0.8)
- 水……180ml
- B
  - ガーリックチップ……2g
  - バジル……小さじ1
  - 粗びきこしょう……小さじ½
- ドライイースト……3g(小0.8+0.5)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・B・1・ドライイーストの順に入れる。
3. 【小麦】コース/【フランス】メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

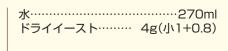
サワークリームパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース フランス メニュー 約4時間25分	パン羽根 予約×

材料／1回分

- A
  - 強力粉……260g
  - 薄力粉……20g
  - 砂糖……5g(小1+0.8)
  - 塩……4g(小0.8)
- 水……140ml
- サワークリーム……50g
- ドライイースト……3g(小0.8+0.5)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・サワークリーム・ドライイーストの順に入れる。
3. 【小麦】コース/【フランス】メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

小麦ゼロ食パン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦ゼロ コース 食パン メニュー 約2時間	小麦ゼロ専用羽根 ♪ 予約○

材料／1回分

- A
  - 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉……300g
  - 砂糖……15g(大2)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
  - ショートニング……30g
- 水……270ml
- ドライイースト……4g(小1+0.8)

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**小麦ゼロ専用羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. 【小麦ゼロ】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
5. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます

バナナパン

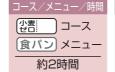
コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦ゼロ コース 食パン メニュー 約2時間	小麦ゼロ専用羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

- A
  - 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉……300g
  - 砂糖……15g(大2)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
  - ショートニング……30g
- 水……230ml
- ドライイースト……4g(小1+0.8)
- バナナ……80g

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. バナナは皮をむき、一口大に切る。
3. パンケースに**小麦ゼロ専用羽根**をセットし、水・1・2・ドライイーストの順に入れる。
4. 【小麦ゼロ】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

りんごパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦ゼロ コース 食パン メニュー 約2時間	小麦ゼロ専用羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

- A
  - 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉……300g
  - 砂糖……15g(大2)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
  - ショートニング……30g
- 水……230ml
- ドライイースト……4g(小1+0.8)
- りんご……80g

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. りんごは皮をむき、すりおろす。
3. パンケースに**小麦ゼロ専用羽根**をセットし、水・1・2・ドライイーストの順に入れる。
4. 【小麦ゼロ】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

…具を入れるお知らせ | …粉落としのお知らせ | 予約〇 …予約できるメニュー | 予約✕ …予約できないメニュー

米粉食パン

コース／メニュー／時間
米粉 コース
食パン メニュー
約2時間30分

使用する羽根とマーク
パン羽根
予約〇

材料／1回分

米粉パン用ミックス粉………… 300g
水……………………………………190ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

黒豆食パン

コース／メニュー／時間
米粉 コース
食パン メニュー
約2時間30分

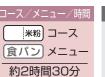
使用する羽根とマーク
パン羽根
予約✕

材料／1回分

米粉パン用ミックス粉………… 300g
水……………………………………170ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)
黒豆(硬めに煮たもの)………… 100g

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・黒豆・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

あずき食パン

コース／メニュー／時間
米粉 コース
食パン メニュー
約2時間30分

使用する羽根とマーク
パン羽根
予約✕

材料／1回分

米粉パン用ミックス粉………… 300g
水……………………………………170ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)
あずき(硬めに煮たもの)……… 100g

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・小豆・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

黒ごまパン

コース／メニュー／時間
米粉 コース
食パン メニュー
約2時間30分

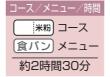
使用する羽根とマーク
パン羽根
予約〇

材料／1回分

米粉パン用ミックス粉………… 300g
水……………………………………190ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)
黒ごま……………………………… 20g
ごま油…………………………… 大さじ1

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・ごま油・米粉パン用ミックス粉・黒ごま・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

きなこパン

コース／メニュー／時間
米粉 コース
食パン メニュー
約2時間30分

使用する羽根とマーク
パン羽根
予約〇

材料／1回分

米粉パン用ミックス粉………… 280g
水……………………………………190ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)
きなこ……………………………… 20g

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・きなこ・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

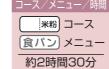
牛乳パン

コース／メニュー／時間
米粉 コース
食パン メニュー
約2時間30分

使用する羽根とマーク
パン羽根
予約✕

材料／1回分

米粉パン用ミックス粉………… 300g
牛乳…………………………………190ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、牛乳・米粉パン用ミックス粉・ドライイーストの順に加入れる。
2. 【米粉】コース/【食パン】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

パン生地・ピザ生地を作る

コース　：【小麦】【小麦ゼロ】【米粉】
メニュー：【パン生地】【ピザ生地】
いずれかの組み合わせで焼くときの操作方法です。
生地を使っていろいろなパンが作れます。レシピは26～39、49ページをご覧ください。

小麦パン生地(バターロール) 予約×

材料／12個分	
強力粉	300g
塩	4g(小0.8)
砂糖	20g(大2+小1)
ショートニング	20g
水	180ml
ドライイースト	2g(小0.8)

小麦ピザ生地 予約○

材料／24cm 2枚分	
強力粉	260g
塩	4g(小0.8)
砂糖	20g(大2+小1)
ショートニング	20g
水	180ml
ドライイースト	2g(小0.8)

新鮮な材料を使い、正確に量ってください。
付属の専用計量カップ、専用計量スプーン、または調理用はかりをお使いください。

※【小麦ゼロ】【米粉】コースで作る場合は
専用のミックス粉を使います。→10、75ページ

例：小麦粉を使ってパン生地を作る

材料の準備

1 パン羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを反時計方向にひねって取り出す。

②羽根取付軸にパン羽根を取りつける。

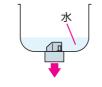
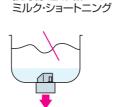
パン羽根

羽根取付軸

・コース、メニューによって羽根を使い分けてください。

小麦粉または米粉	小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉
パン羽根	小麦ゼロ専用羽根

2 材料をパンケースに入れる

①水を入れる。
・室温が20℃以上のときは10℃の冷水を使ってください。

②強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・ショートニングを入れる。
・材料はあらかじめ、混ぜておきます。

強力粉·塩·砂糖·スキムミルク·ショートニング

③粉の中央をくぼませ、ドライイーストを入れる。
・ドライイーストを水に触れないようにしてください。

3 本体にパンケースをセットし、ふたを閉める

①パンケースを取り出しと反対方向にひねって、セットする。
・ぐらつかないように、しっかりセットします。

②ふたを閉める。

操作

4 電源プラグをコンセントに差し込み、コース を押して 小麦 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

5 メニュー を押して パン生地 を選ぶ

・押すごとに【食パン】【食パンおいそぎ】【食パン焼色濃】【グルメ】【フランス】【パン生地】【ピザ生地】【ヌードル】【ケーキ】の順に点滅します。

6 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

できあがり

7 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

8 生地を取り出す

①パンケースを取り出す。

②生地を取り出し、成形・発酵・焼き上げの作業に入る。
・すぐに生地を取り出さないと発酵が進み、上手に作業ができません。

■小麦粉パン生地
・26～32ページ参照。
■小麦ゼロパン生地
・33ページ参照。
■米粉パン生地
・34～35ページ参照。
■小麦粉ピザ生地
・36～38ページ参照。
■米粉ピザ生地
・39ページ参照。

コース/メニューを選び間違えたときは
・取消キーを長押しし、4から操作してください。

♪…具を入れるお知らせ	♪…粉落としのお知らせ	予約○…予約できるメニュー	予約×…予約できないメニュー

※記載の焼き温度と焼き時間は目安です。オーブンによって異なりますのでお手持ちのオーブンで様子を見ながら温度と時間を調整してください。

バターロール

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

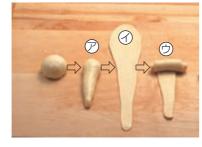
●焼き温度180℃／焼き時間15〜20分

材料／12個分
強力粉……300g
砂糖……20g(大2+小1)
塩……4g(小0.8)
ショートニング……20g
水……180ml
ドライイースト……2g(小0.8)
〈ドリール〉
溶き卵……1個分

作りかた

1 24〜25ページを参照してパン生地を作り、スケッパーなどで12等分にする。

2 ベンチタイム
生地をなめらかな面が出るように丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて約15分休ませる。

3 成形
休ませたパン生地を約8cmのにんじん形にし、(写真㋐)めん棒で約20cmの三角形にのばす。(写真㋑)

三角形にのばしたパン生地を幅の広い方から巻く。(写真㋒)

4 オーブンの角皿に油を薄くぬって、3の巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

5 成形発酵
発酵温度35〜38℃で30〜50分、約2倍の大きさになるまで発酵させる。

6 焼き上げ
ドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

あんパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度180℃／焼き時間15〜20分

材料／12個分
バターロールの生地…全量(25ページ)
あん……360g
けしの実……適宜
〈ドリール〉
溶き卵……1個分

作りかた

1 バターロールの作りかた1、2と同様にして生地を作る。(24〜26ページ)

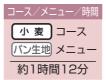
2 あんは12等分し、平たい丸型にする。

3 1をだ円に伸ばし、生地の中央に2をのせて包み、とじ目をしっかりつまむ。中央を指でくぼませる。

4 オーブンの角皿に油を薄くぬって、3を並べ、発酵温度35〜38℃で30〜40分、発酵させる。

5 ドリールをぬってけしの実をふり、約180℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

メロンパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度170℃／焼き時間15〜20分

材料／12個分
バターロールの生地…全量(25ページ)
〈仕上げ用〉
グラニュー糖……適宜
クッキー生地……全量(下記参照)

作りかた

1 バターロールの作りかた1、2と同様にして生地を作る。(24〜26ページ)
パン生地を作っている間にクッキー生地を作っておく。

2 クッキー生地を12等分し、円形にのばして1にかぶせて形を整える。

3 スケッパーなどで格子模様をつけ、グラニュー糖をクッキー生地にまぶす。

4 オーブンの角皿に油を薄くぬって、3を並べ、発酵温度35〜38℃で30〜50分、発酵させる。

5 約170℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

アドバイス
・クッキー生地はバターが多いので温かいと上手に扱えません。手早く作業しましょう。

材料／12個分
バター……160g
砂糖……75g
卵(Lサイズ)……1個
バニラエッセンス……少々
薄力粉……225g
ベーキングパウダー……小さじ1½

クッキー生地の作りかた

1 ボウルに柔らかくしたバターと砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜる。

2 1に割りほぐした卵を少しずつ加えてさらに混ぜ、バニラエッセンスを加える。

3 2に薄力粉とベーキングパウダーをふるって加え、木べらで混ぜ合わせ、ひとまとめにしてラップに包み、冷蔵庫で約20分休ませる。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

プチパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度180℃／焼き時間13〜15分

材料／12個分

A
- 強力粉……300g
- 砂糖……15g(大2)
- 塩……4g(小0.8)
- スキムミルク……5g(大1)
- ショートニング……26g

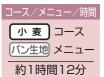
水……180ml
ドライイースト……3g(小0.8+0.5)
〈仕上げ用〉
上新粉……適宜

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。
2 パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3 **【小麦】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4 でき上がった生地をスケッパーなどで12等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて約15分休ませる。
5 **4**に上新粉をまぶし、生地の中央にめん棒を当てて溝を作り、両端をつまんで山と山を合わせる。

6 オーブンの角皿に油を薄くぬって、**5**を並べて発酵温度35〜38℃で約35分、発酵させる。
7 約180℃に予熱したオーブンで、13〜15分焼く。

ベーグル

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間 約13分

材料／6個分

A
- 強力粉……300g
- 砂糖……15g(大2)
- 塩……6g(小0.8+0.5)

水……190ml
ドライイースト……5g(小2)
無塩バター……15g

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。
2 パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・無塩バター・ドライイーストの順に入れる。
3 **【小麦】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4 でき上がった生地をスケッパーなどで6等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて約10分休ませる。
5 棒状にのばしてドーナツ形にし、とじ目をしっかり閉じる。
6 オーブンの角皿にオーブンシートをしき、**5**を並べて発酵温度30℃で約20分、発酵させる。
7 沸騰したお湯で、**6**を片面30秒ずつゆで、水気をよく切る。
8 約200℃に予熱したオーブンで、約13分焼く。

シナモンロール
アーモンドロール
ココアロール

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

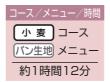
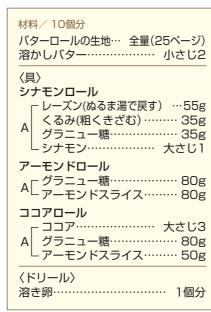
●焼き温度180℃／焼き時間15〜20分

材料／10個分

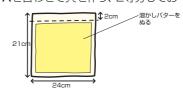
バターロールの生地…全量(25ページ)
溶かしバター……小さじ2

〈具〉
シナモンロール
A
- レーズン(ぬるま湯で戻す)…55g
- くるみ(粗くきざむ)……35g
- グラニュー糖……35g
- シナモン……大さじ1

アーモンドロール
A
- グラニュー糖……80g
- アーモンドスライス……80g

ココアロール
A
- ココア……大さじ3
- グラニュー糖……80g
- アーモンドスライス……50g

〈ドリール〉
溶き卵……1個分

※生地は1種類(1回分)です

作りかた

1 24〜25ページを参照して生地を作り、2等分する。
2 それぞれめん棒で21cm×24cmの長方形にのばし、奥だけ幅2cm残して全面に溶かしバターをぬる。
3 Aを合わせて具を作り、2等分しておく。

4 **2**に具をちらし、手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。軽く転がし、太さを整える。

5 **4**をそれぞれ約4cm間隔に印をつけ、スケッパーなどで5等分にする。
6 ケーキ型に油を薄くぬり、**5**を少し間隔を開けて並べ、35〜38℃で約35分、発酵させる。

7 **6**の表面にドリールをぬり、約180℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。
8 焼き上がったら型からはずして冷ます。

パン生地・ピザ生地

…具を入れるお知らせ　…粉落としのお知らせ　予約○ …予約できるメニュー　予約× …予約できないメニュー

クロワッサン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度200℃／焼き時間 約15分

材料／12個分

- A
  - 強力粉……210g
  - 薄力粉……90g
  - 砂糖……24g(大3)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
- 牛乳……180ml
- ドライイースト……5g(小2)
- 卵……30g
- 無塩バター……15g
- 折り込み用無塩バター……110g
- 〈ドリール〉
- 溶き卵……1個分

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、牛乳・**1**・無塩バター・卵・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 折り込み用バターは室温において柔らかくなったらポリ袋に入れ、袋の上からめん棒で12cm×15cm位にのばし、冷蔵庫で冷やす。
5. 生地ができ上がったら冷蔵庫で約30分休ませる。
6. **5**をめん棒で20cm×20cmにのばし、**4**を中央にのせて包み、合わせ目をしっかり閉じる。
7. **6**をめん棒で押さえるようにして20cm×40cm位に平らにのばし、生地を三つ折りにして冷蔵庫で30分休ませる。
8. **7**を2回繰り返す。
9. **8**を20cm×60cm×厚さ3mm位にのばし、冷蔵庫で約20分休ませる。
10. **9**の端を切り落とし、底辺が10cmの二等辺三角形に切る。

11. 底辺に少し切り込みを入れ、少し開いてからくるくると巻く。

12. オーブンの角皿に油を薄くぬって、**11**を巻き終わりを下にして並べ、発酵温度約30℃で30分、発酵させる。
13. 表面にドリールをぬり、約200℃に予熱したオーブンで約15分焼く。

ショコラクロワッサン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度200℃／焼き時間 約15分

材料／12個分

- A
  - 強力粉……210g
  - 薄力粉……90g
  - 砂糖……45g(大5+小2)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
- 牛乳……180ml
- ドライイースト……5g(小2)
- 卵……30g
- 無塩バター……15g
- ココア粉末……15g
- 折り込み用無塩バター……110g
- チョコチップ……120g
- 〈ドリール〉
- 溶き卵……1個分

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、牛乳・**1**・無塩バター・卵・ココア粉末・ドライイーストの順に入れる。
3. クロワッサンの作りかた**3**〜**10**と同様にして生地を作る。
4. 底辺に少し切れ目を入れ、真ん中にチョコチップをちらし、少し開いてからくるくる巻く。
5. オーブンの角皿に油を薄くぬって、**4**を巻き終わりを下にして並べ、発酵温度約30℃で30分、発酵させる。
6. 表面にドリールをぬり、約200℃に予熱したオーブンで、約15分焼く。

ウインナーデニッシュ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度200℃／焼き時間 約15分

材料／12個分

- A
  - 強力粉……210g
  - 薄力粉……90g
  - 砂糖……45g(大5+小2)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
- 牛乳……180ml
- ドライイースト……5g(小2)
- 卵……30g
- 無塩バター……15g
- 折り込み用無塩バター……110g
- ウインナー……12本
- ミートソース（市販のとろみのあるもの）……120g
- ドライパセリ……適宜
- 〈ドリール〉
- 溶き卵……1個分

作りかた

1. クロワッサンの作りかた**1**〜**8**と同様にして生地を作る。
2. 生地を27cm×36cm×厚さ5mm位にのばし、端を切り落として9cm角に切り分け、好みの形に成形する。
3. オーブンの角皿に油を薄くぬって、**2**を並べ、発酵温度約30℃で30分、発酵させる。
4. 表面にドリールをぬり、中央を軽く指で押さえ、その部分にミートソースとカットしたウインナーをのせてドライパセリをちらし、約200℃に予熱したオーブンで、約15分焼く。

いちごデニッシュ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース パン生地 メニュー 約1時間12分	パン羽根 予約×

●焼き温度200℃／焼き時間 約15分

材料／12個分

- A
  - 強力粉……210g
  - 薄力粉……90g
  - 砂糖……45g(大5+小2)
  - 塩……6g(小0.8+0.5)
- 牛乳……180ml
- ドライイースト……5g(小2)
- 卵……30g
- 無塩バター……15g
- 折り込み用無塩バター……110g
- いちごジャム……240g
- カスタードクリーム(下記参照)……180g
- 〈ドリール〉
- 溶き卵……1個分
- 〈仕上げ用〉
- アプリコットジャム……大さじ1
- 水……大さじ1
- ミントの葉……適宜

作りかた

1. クロワッサンの作りかた**1**〜**8**と同様にして生地を作る。
2. 生地を27cm×36cm×厚さ5mm程度にのばし、端を切り落として9cm角に切り分け、好みの形に成形する。
3. オーブンの角皿に油を薄くぬって、**2**を並べ、発酵温度約30℃で30分、発酵させる。
4. 表面にドリールをぬり、中央を軽く指で押さえ、その部分にカスタードクリームをしぼって、約200℃に予熱したオーブンで、約15分焼く。
5. 焼き上がったら、カスタードクリームの上にいちごジャムをのせ、アプリコットジャムを水で溶いたものをぬり、お好みでミントの葉を飾る。

材料

- 砂糖……60g
- 卵……40g
- 薄力粉(ふるう)……25g
- 牛乳……200ml
- バニラエッセンス……少々

カスタードクリームの作りかた

1. なべに砂糖・卵・薄力粉を入れてよく混ぜ合わせ、沸騰寸前の牛乳を加えて混ぜながら、弱火で加熱する。
2. もったりしたら、ボウルに移し、氷水で冷やす。
3. 冷めたらバニラエッセンスを加えて、よく混ぜる。

…具を入れるお知らせ　…粉落としのお知らせ　予約〇 …予約できるメニュー　予約× …予約できないメニュー

ナン

コース／メニュー／時間
小麦 コース
パン生地 メニュー
約1時間12分

使用する羽根とマーク
パン羽根
予約〇

材料／4枚分

A
- 強力粉……………………… 150g
- 薄力粉……………………… 150g
- 砂糖…………………… 15g(大2)
- 塩……………… 6g(小0.8+0.5)

水……………………………… 180ml
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。

2 パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。

3 【小麦】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地をスケッパーなどで4等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて約10分休ませる。

5 めん棒で5mm位の厚さのだ円にのばす。

6 フライパンに油をひかず、低温でじっくり両面に焼き色がつくまで焼く。

中華まんじゅう

コース／メニュー／時間
小麦 コース
パン生地 メニュー
約1時間12分

使用する羽根とマーク
パン羽根
予約〇

材料／15個分

A
- 強力粉……………………… 100g
- 薄力粉……………………… 200g
- 砂糖…………………… 15g(大2)
- 塩……………………… 3g(小0.8)

水……………………………… 180ml
ラード………………………… 20g
ドライイースト…… 3g(小0.8+0.5)

〈具〉

B
- 豚ひき肉…………………… 150g
- ごま油……………………… 大さじ1
- しょうゆ…………………… 小さじ1

C
- 生しいたけ(みじん切り)…… 3枚
- たけのこ(みじん切り)…… 100g
- 長ねぎ(みじん切り)………… 1本

しょうが(すりおろす)…………… 1片
塩/こしょう/砂糖………………… 各少々

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。

2 パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ラード・ドライイーストの順に入れる。

3 【小麦】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地をスケッパーなどで15等分して丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて10～15分休ませる。

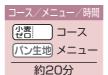
5 具を作る。ボウルに**B**と、½量のしょうがを入れてよく練り、**C**と残りのしょうがを加え、塩・こしょう・砂糖で味を整えながら、さらに練り合わせ、15等分にする。

6 生地を円形に伸ばして**5**をのせ、周囲をしぼる様に寄せて、形を丸く整える。

7 5cm角に切ったオーブンシートに、包み終わりを上にしてのせる。

8 オーブンの角皿に**7**を並べ、発酵温度35～38℃で約25分、発酵させる。

9 蒸し器に**8**を並べ、強火で20～25分蒸す。

ドライフルーツ蒸しパン

コース／メニュー／時間
小麦ゼロ コース
パン生地 メニュー
約20分

使用する羽根とマーク
小麦ゼロ専用羽根
予約〇

材料／約8cmプリンカップ6個分

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉 ……………………… 300g
- 砂糖…………10g(大1+小0.8)
- 塩……………………… 3g(小0.5)
- ショートニング……………… 30g

水………………………………270ml
ドライイースト……… 4g(小1+0.8)

〈具〉
ドライフルーツ……………………… 適宜
クランベリー/くるみ/マンゴー/レーズン/干しいちじく/あんずなど

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。

2 パンケースに**小麦ゼロ専用羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。

3 【小麦ゼロ】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。

5 お好みのドライフルーツを小さく切っておく。

6 でき上がった生地を、油をぬったプリンカップの高さ半分くらいまで入れ、**5**をのせてからすきまを作らないように、生地を入れる。

7 オーブンの角皿に**6**を並べ、発酵温度30℃で約30分、発酵させる。

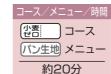
8 蒸し器に**7**を並べ、強火で約15分蒸す。

揚げパン

コース／メニュー／時間
小麦ゼロ コース
パン生地 メニュー
約20分

使用する羽根とマーク
小麦ゼロ専用羽根
予約〇

材料／16個分

A
- 小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉 ……………………… 300g
- 砂糖…………10g(大1+小0.8)
- 塩……………………… 3g(小0.5)
- ショートニング……………… 30g

水………………………………270ml
ドライイースト……… 4g(小1+0.8)
揚げ油……………………………… 適量
黒砂糖または白砂糖……………… 適宜

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。

2 パンケースに**小麦ゼロ専用羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。

3 【小麦ゼロ】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。

5 でき上がった生地をスプーンなどですくい、油をぬったオーブンの角皿に、丸く置く。

6 発酵温度30℃で約30分、発酵させる。

7 油を170℃に熱し、**6**を入れてきつね色になるまで揚げる。

8 油をしっかり切り、黒砂糖または白砂糖をお好みでまぶす。

小麦ゼロパン生地の特長

●粉の量に対して水分の割合が多いので、小麦パン生地に比べてかなりゆるい生地になります。
そのままの成形は難しいのでカップや焼き型などの型に流し込み、成形発酵から焼成まで行います。

…具を入れるお知らせ　…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

あんパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース パン生地 メニュー 約40分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間 約13分

材料／12個分

米粉パン用ミックス粉	300g	黒ごま	適宜
水	190ml	打ち粉	適宜
ドライイースト	3g(小0.8+0.5)	〈ドリール〉	
粒あん	300g	溶き卵	1個分

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 粒あんは12等分（25gずつ）にして、丸めておく。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで12等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて約10分休ませる。
5. 生地をめん棒でのばし、粒あんを包んでしっかり閉じる。
6. オーブンの角皿に油を薄くぬって**5**を並べ、発酵温度30℃で約30分、発酵させる。
7. 生地の表面にドリールをぬり、真ん中にごまをふって、約200℃に予熱したオーブンで、約13分焼く。

焼きカレーパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース パン生地 メニュー 約40分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間 約13分

材料／12個分

米粉パン用ミックス粉	300g	〈衣用〉	
水	190ml	溶き卵	適量
ドライイースト	3g(小0.8+0.5)	パン粉	適宜
カレー(下記参照)	420g		
打ち粉	適宜		

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. カレーは12等分（35gずつ）にしておく。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーで12等分に分割して丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて約10分休ませる。
5. 生地をめん棒でのばし、カレーを包んでしっかり閉じる。
6. **5**に溶き卵、パン粉の順で衣をつける。
7. オーブンの角皿に油を薄くぬって**6**を並べ、発酵温度30℃で約30分、発酵させる。
8. 約200℃に予熱したオーブンで、約13分焼く。

材料／12個分

A 牛ひき肉	150g
A 玉ねぎ(みじん切り)	½個
A にんじん(みじん切り)	½本
にんにく(みじん切り)	1片
油	適宜
水	700ml
B コンソメの素	30g
B カレー粉	30g
B 塩	5g
B こしょう	少々
薄力粉	80g

カレーの作りかた

1. フライパンに油を熱し、にんにくを入れて香りが出るまで炒め、**A**を加えてさらに炒める。
2. **1**に水を加えて沸騰したら、**B**を加えてよく混ぜる。
3. さらに薄力粉をダマにならないように少しずつ加えて、煮る。

アドバイス
・少し硬めに仕上げると、包みやすくなります。硬さの調節は薄力粉の量で行います。

抹茶あずき蒸しロール

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース パン生地 メニュー 約40分	パン羽根 予約○

材料／8個分

米粉パン用ミックス粉	300g	ドライイースト	3g(小0.8+0.5)
水	190ml	あずきの甘納豆	270g
抹茶	小さじ1		

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・抹茶・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で28cm×35cmの長方形にのばし、奥の2cmを残して全面に甘納豆をちらす。
4. 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。軽く転がして太さを均一にしておく。
5. **4**を8等分に切り、一つずつアルミケースに入れてオーブンの角皿に並べ、発酵温度35〜38℃で約35分、発酵させる。
6. 蒸し器に**5**を並べ、強火で10〜15分蒸す。

そば粉おやき

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース パン生地 メニュー 約40分	パン羽根 予約○

材料／10個分

米粉パン用ミックス粉	270g	〈具〉	
水	190ml	かぼちゃの煮物	50g
ドライイースト	3g(小0.8+0.5)	ひじきの煮物	50g
そば粉	30g	野沢菜(漬け物)	50g
打ち粉	適宜	きんぴらごぼう	50g
		ごま油	適宜

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・そば粉・ドライイーストの順に入れる。
2. 【米粉】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. でき上がった生地を円形にのばし、10等分（25gずつ）にした具を包み、閉じてまんじゅうの形にする。
4. オーブンの角皿に油を薄くぬって**3**を並べ、30℃で約30分、発酵させる。
5. ホットプレートを180℃に予熱し、ごま油をひいて**4**を並べ、表面を焼いて裏返す。
6. 両面に焼き色がついたら、温度を160℃に下げ、ふたをして中まで火を通す。

♪…具を入れるお知らせ ♪…粉落としのお知らせ 予約○…予約できるメニュー 予約×…予約できないメニュー

ピザ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ピザ生地 メニュー 約45分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15〜20分

材料／直径24cm 2枚分

A
- 強力粉……260g
- 砂糖……20g(大2+小1)
- 塩……4g(小0.8)
- ショートニング……20g

- 水……180ml
- ドライイースト……2g(小0.8)
- 打ち粉……適宜

〈具〉

B
- サラミソーセージ(薄切り)…50g
- ピーマン(薄切り)……40g
- 玉ねぎ(薄切り)……80g
- トマト(薄切り)……6枚
- コーン缶(水気を切る)……80g

- ピザソース……適宜
- ピザ用チーズ……200g
- パセリ……少々

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
5. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
6. 生地にピザソースをぬり、Bの½量をちらしてピザ用チーズも½量のせ、パセリをちらす。
7. オーブンの角皿に油を薄くぬって**6**をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

コーンピザ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ピザ生地 メニュー 約45分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15〜20分

材料／直径24cm 2枚分

A
- 強力粉……260g
- 砂糖……20g(大2+小1)
- 塩……4g(小0.8)
- ショートニング……20g

- 水……180ml
- ドライイースト……2g(小0.8)
- 打ち粉……適宜

〈具〉
- コーン缶(ホール)……200g
- マヨネーズ……適宜
- ピザ用チーズ……200g
- バジル……適宜

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. コーンは水気をよく切り、マヨネーズを混ぜておく。
5. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
6. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
7. 生地に**4**の½量をのせてピザ用チーズも½量のせ、バジルをちらす。
8. オーブンの角皿に油を薄くぬって**7**をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

パン生地・ピザ生地

フォカッチャ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ピザ生地 メニュー 約45分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15〜20分

材料／直径24cm 2枚分

A
- 強力粉……260g
- 砂糖……20g(大2+小1)
- 塩……4g(小0.8)
- ショートニング……20g

- 水……180ml
- 黒オリーブ(輪切り)……適宜
- 打ち粉……適宜

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
5. 1枚分をめん棒で直径24cm位の円形にのばし、表面に指で穴を開ける。
6. オーブンの角皿に油を薄くぬって**5**をのせ、発酵温度30℃で約30分、発酵させる。途中で穴にオリーブを埋める。
7. 約200℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

ピザ生地の成型のしかた

アンチョビトマトピザ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ピザ生地 メニュー 約45分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15〜20分

材料／直径24cm 2枚分

A
- 強力粉……260g
- 砂糖……20g(大2+小1)
- 塩……4g(小0.8)
- ショートニング……20g

- 水……180ml
- ドライイースト……2g(小0.8)
- 打ち粉……適宜

〈具〉

B
- アンチョビ缶詰(汁を切る)…40g
- トマト(薄切り)……200g
- 黒オリーブ(輪切り)……20g
- ブルーチーズ(小さく切る)…40g

- ピザソース……適宜
- ピザ用チーズ……200g

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
5. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
6. 生地にピザソースをぬり、Bの½量をのせ、ピザ用チーズも½量のせる。
7. オーブンの角皿に油を薄くぬって**6**をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15〜20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

♪…具を入れるお知らせ ♪…粉落としのお知らせ 予約○…予約できるメニュー 予約×…予約できないメニュー

照り焼きチキンピザ

コース／メニュー／時間: 小麦 コース／ピザ生地 メニュー／約45分
使用する羽根とマーク: パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15～20分

材料／直径24cm 2枚分

A
- 強力粉……260g
- 砂糖……20g(大2+小1)
- 塩……4g(小0.8)
- ショートニング……20g

水……180ml
ドライイースト……2g(小0.8)
打ち粉……適宜

〈具〉
- 鶏もも肉……2枚
- しょうが(薄切り)……適宜
- しょうゆ/みりん……適宜

みそソース……適宜
ピザ用チーズ……200g

作りかた

1. 鶏もも肉は、しょうが・みりん・しょうゆに2時間ほど漬ける。
2. 約230℃に予熱したオーブンで1を20～30分焼き、冷ましてそぎ切りにする。
3. Aをよく混ぜておく。
4. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・3・ドライイーストの順に入れる。
5. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
6. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
7. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
8. 生地にみそソースをぬり、2の½量をちらしてピザ用チーズも½量のせる。
9. オーブンの角皿に油を薄くぬって8をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

夏野菜ピザ

コース／メニュー／時間: 米粉 コース／ピザ生地 メニュー／約45分

使用する羽根とマーク: パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15～20分

材料／直径24cm 2枚分

米粉パン用ミックス粉……300g
水……190ml
ドライイースト……3g(小0.8+0.5)
打ち粉……適宜
〈具〉

B
- かぼちゃ(薄切り)……80g
- ゴーヤ(薄切り)……40g
- なす(輪切り)……120g
- おくら(縦半分切り)……6本
- ししとう……8本

コーン缶(ホール)……40g
トマト(薄切り)……2枚
みそソース……適宜
ピザ用チーズ……200g

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・ドライイーストの順に入れる。
2. **【米粉】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. Bを蒸して冷ましておく。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
5. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
6. 生地にみそソースをぬり、とうもろこし・3の½量を彩りよくちらして、ピザ用チーズを½量のせ、トマトを1枚飾る。
7. オーブンの角皿に油を薄くぬって6をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

パン生地・ピザ生地

シーフードピザ

コース／メニュー／時間: 小麦 コース／ピザ生地 メニュー／約45分
使用する羽根とマーク: パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15～20分

材料／直径24cm 2枚分

A
- 強力粉……260g
- 砂糖……20g(大2+小1)
- 塩……4g(小0.8)
- ショートニング……20g

水……180ml
ドライイースト……2g(小0.8)
打ち粉……適宜

〈具〉
えび……10尾
ほたて(小)……20個
ゆでたこ……300g
いか(中)……2杯
ピザソース……適宜
粗びきこしょう……適宜
ピザ用チーズ……200g
刻みパセリ……適宜

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・1・ドライイーストの順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. えびはカラをむき、背わたを取って半分に切る。ほたては洗い、ゆでたこは薄切りにする。いかは足を取り、胴を輪切りにしておく。
5. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
6. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
7. 生地にピザソースをぬり、4の½量をちらして粗びきこしょうをふる。ピザ用チーズを½量のせて、パセリをちらす。
8. オーブンの角皿に油を薄くぬって7をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

ドライカレーピザ

コース／メニュー／時間: 米粉 コース／ピザ生地 メニュー／約45分

使用する羽根とマーク: パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15～20分

材料／直径24cm 2枚分

米粉パン用ミックス粉……300g
水……190ml
ドライイースト……3g(小0.8+0.5)
打ち粉……適宜
〈具〉
合いびき肉……270g

A
- 玉ねぎ(みじん切り)……160g
- にんじん(みじん切り)……70g

にんにく(みじん切り)……1片
油……適宜
塩/こしょう……少々

B
- コンソメ(顆粒)……大さじ½
- カレー粉……大さじ1
- コリアンダー……小さじ1

ピザ用チーズ……200g
パセリ……少々

作りかた

1. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・米粉パン用ミックス粉・ドライイーストの順に入れる。
2. **【小麦】**コース/**【ピザ生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
3. 具を作る。フライパンに油を熱し、にんにくを入れて香りが出るまで炒め、Aとひき肉を加えてさらに炒める。塩・こしょうをしてBを加え、さらに炒めて冷ましておく。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、スケッパーなどで2等分にしてそれぞれビニール袋に入れて、冷蔵庫で休ませる。
5. 1枚分をめん棒で直径26cm位の円形にのばし、端を2回折り込んで土手を作る。
6. 生地に3の½量をのせて、ピザ用チーズを½量のせ、パセリをちらす。
7. オーブンの角皿に油を薄くぬって6をのせ、約200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

※もう一枚も同じようにして焼きます。

天然酵母パンを焼く

コース　：【天然酵母】
メニュー：【食パン】で作ります。
レシピは42〜43ページをご覧ください。

天然酵母食パン 予約○

材料／1回分	
強力粉	280g
塩	3g(小0.5)
砂糖	20g(大2+小1)
水	150ml
生種	30g(大3)

新鮮な材料を使い、正確に量ってください。付属の専用計量カップ、専用計量スプーン、または調理用はかりをお使いください。

例：天然酵母生種を使って食パンを焼く

材料の準備

1 ベーカリーで 天然酵母生種を作る

→44ページ参照
※生種を作るには約24時間かかります。

2 パン羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを反時計方向にひねって取り出す。

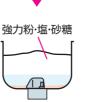
②羽根取付軸にパン羽根を取りつける。

パン羽根
羽根取付軸

3 材料を パンケースに入れる

①水を入れる。
・室温が20℃以上のときは10℃の冷水を使ってください。

②生種を入れる。
・生種は、全体をよくかき混ぜてから計量したものを使います。

③強力粉・塩・砂糖を入れる。
・材料はあらかじめ、混ぜておきます。

4 本体にパンケースを セットし、ふたを閉める

①パンケースを取り出しと反対方向にひねって、セットする。
・ぐらつかないように、しっかりセットします。

②ふたを閉める。

操作

5 電源プラグをコンセントに差し込み、 コース を押して 天然酵母 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

でき上がり時刻を表示

6 メニュー を押して 食パン を選ぶ

・押すごとに【食パン】【パン生地】【生種おこし】の順に点滅します。

でき上がり時刻を表示

7 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

でき上がり時刻を表示
(焼き工程に入ると残時間を表示)

▶約8分後にブザーが鳴り、ミックスコールをお知らせ
・具入りパンを作るときは、メニューに合わせて、具を入れます。

できあがり

8 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、 電源プラグをコンセントから抜く

取り出し忘れを防ぐため15秒おきに5分間ブザーが鳴ります。

9 パンを取り出す

①パンケースを取り出す。
・市販のミトンなどを使い、パンケースを取り出します。

②パンを取り出し、あみなどに乗せてあら熱を取る。
・パンに羽根が残っている場合は、冷めてから取り出してください。

■続けてパンを焼くとき
・表示部に「庫内高温」が出ているときは操作できません。
「庫内高温」が消えてから操作してください。

コース/メニューを選び間違えたときは
・取消キーを長押しし、5から操作してください。

グラハム粉パン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース 食パン メニュー 約7時間	パン羽根 予約○

材料／1回分

A	強力粉……270g	水……150ml
	グラハム粉……30g	生種……30g(大3)
	砂糖……20g(大2+小1)	
	塩……3g(小0.5)	

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【食パン】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

全粒粉パン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース 食パン メニュー 約7時間	パン羽根 予約○

材料／1回分

A	強力粉……250g	水……150ml
	全粒粉……50g	生種……30g(大3)
	砂糖……20g(大2+小1)	
	塩……3g(小0.5)	

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【食パン】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

小麦胚芽パン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース 食パン メニュー 約7時間	パン羽根 予約○

材料／1回分

A	強力粉……270g	水……150ml
	小麦胚芽……15g	生種……30g(大3)
	ブラン……15g	
	砂糖……20g(大2+小1)	
	塩……3g(小0.5)	

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【食パン】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

ライ麦パン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース 食パン メニュー 約7時間	パン羽根 予約×

材料／1回分

A	強力粉……270g	水……140ml
	ライ麦粉……30g	生種……30g(大3)
	砂糖……20g(大2+小1)	
	塩……3g(小0.5)	

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【食パン】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

紅茶プルーンパン

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース 食パン メニュー 約7時間	パン羽根 予約×

材料／1回分

A	強力粉……300g	生種……30g(大3)
	砂糖……20g(大2+小1)	プルーンの紅茶煮(下記参照)……60g
	塩……3g(小0.5)	
	水……150ml	

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・プルーンの紅茶煮・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【食パン】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

材料

紅茶の葉	大さじ2
水	400ml
ドライプルーン	200g
砂糖	大さじ4

プルーンの紅茶煮の作りかた

1. 分量の水を沸騰させ、紅茶の葉を入れて濃いめの紅茶液を作る。
2. 紅茶液にドライプルーンと砂糖を入れ、弱火で15分煮る。
3. 味がしみ込むまで1日置く。

天然酵母

天然酵母の生種を作る

コース　：【天然酵母】
メニュー：【生種おこし】で作ります。
約24時間かかります。
※「ホシノ天然酵母パン種」(元種）について→75ページ参照

天然酵母の生種

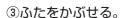
材料／1回分
ホシノ天然酵母パン種(元種) ……… 50g
水(約28～30℃) ……… 100ml

※1回量で1斤の食パンを3～4回作ることができます。
※水温が高すぎたり、低すぎたりするとうまくおこせないことがあります。

1 材料を生種おこし容器に入れる

①水と元種を入れる。
・約28～30℃の水を使います。
・容器はきれいに洗っておきます。

②清潔な割りばしなどで、よくかき混ぜる。
・なるべく新しい割りばしをお使いください。酵母は納豆菌に弱いので納豆を混ぜたはしは使わないでください。

③ふたをかぶせる。

2 本体中央に生種おこし容器を入れ、ふたを閉める

・中央のくぼみに置きます。
・パンケースは使いません。

3 電源プラグをコンセントに差し込み、コース を押して 天然酵母 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

4 メニュー を押して 生種おこし を選ぶ

・押すごとに【食パン】【パン生地】【生種おこし】の順に点滅します。

5 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

6 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

7 生種おこし容器を取り出し冷蔵庫で保存する

生種の扱い・保存方法

●生種は生ものなのでつぎのことを守ってください。
・元種、生種ともに、冷蔵庫で保存する。(冷凍や常温では発酵力が弱くなります。)
・生種は1週間以内に使い切る。
・新しい生種と古い生種を混ぜない。
・元種や生種を納豆のそばに置かない。(酵母は納豆菌に弱いためです。)
・生種おこし容器は他の用途に使わない。

天然酵母パン生地を作る

コース　：【天然酵母】
メニュー：【パン生地】で作ります。
天然酵母パン生地→46～48ページ参照

天然酵母パン生地 予約〇

材料／1回分
強力粉 ……… 300g
塩 ……… 3g(小0.5)
砂糖 ……… 20g(大2+小1)
水 ……… 150ml
生種 ……… 30g(大3)

1 ベーカリーで天然酵母生種を作る

→44ページ参照
※生種を作るには約24時間かかります。

2 パンケースにパン羽根をセットする

3 材料をパンケースに入れる

①水を入れる。
②生種を入れる。
③強力粉・塩・砂糖を入れる。

4 本体にパンケースをセットし、ふたを閉める

5 電源プラグをコンセントに差し込み、コース を押して 天然酵母 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

6 メニュー を押して パン生地 を選ぶ

・押すごとに【食パン】【パン生地】【生種おこし】の順に点滅します。

7 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

8 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

9 生地を取り出す

パンケースを取り出して、生地を出し、成形・発酵・焼き上げの作業に入る。
・すぐに生地を取り出さないと発酵が進み、上手に作業ができません。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

ハーブパン

コース/メニュー/時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース パン生地 メニュー 約3時間10分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15～20分

材料／10個分

- A
  - 強力粉…………300g
  - 砂糖…………20g(大2+小1)
  - 塩…………3g(小0.5)
- 水…………150ml
- 生種…………30g(大3)
- ハーブミックス…………大さじ1½

※ハーブミックスはオレガノ・タイム・バジル・イタリアンパセリなどのドライハーブを混ぜ合わせたものです。

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・ハーブミックス・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地をスケッパーなどで10等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて15～20分休ませる。
5. オーブンの角皿に油を薄くぬって、だ円に丸め直した**4**を並べ、表面にかみそりでななめに切れ目を入れる。

発酵前に切り目を入れる

6. 霧吹きをして、発酵温度35～38℃で50～60分、発酵させる。
7. 約200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

たらもパン

コース/メニュー/時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース パン生地 メニュー 約3時間10分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間20～25分

材料／8個分

- A
  - 強力粉…………300g
  - 砂糖…………20g(大2+小1)
  - 塩…………3g(小0.5)
- 水…………150ml
- 生種…………30g(大3)
- バター…………30g

〈具〉

- じゃがいも…………300g
  （皮をむいて1cmの角切りにし、ゆでておく）
- B
  - からしめんたいこ…………1½腹
  - マヨネーズ…………40g

〈ドリール〉

- 溶き卵…………1個分

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・バター・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 具を作る。**B**をよく混ぜ合わせ、8等分にしておく。
5. でき上がった生地をスケッパーなどで8等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて15～20分休ませる。
6. **5**を丸くのばし、**4**を包み込んで、キッチンばさみで上部に十文字の切れ目を入れる。

7. オーブンの角皿に油を薄くぬって、**6**を並べ、発酵温度35～38℃で50～60分、発酵させる。
8. ドリールをぬり、約200℃に予熱したオーブンで、20～25分焼く。

くるみあんパン

コース/メニュー/時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース パン生地 メニュー 約3時間10分	パン羽根 予約○

●焼き温度200℃／焼き時間15～20分

材料／12個分

- A
  - 強力粉…………300g
  - 砂糖…………20g(大2+小1)
  - 塩…………3g(小0.5)
- 水…………150ml
- 生種…………30g(大3)
- バター…………30g
- B
  - あん…………500g
  - くるみ(粗くきざむ)…………125g
- けしの実…………適宜

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・バター・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. **B**をよく混ぜ合わせ、12等分にして丸めておく。
5. でき上がった生地をスケッパーなどで12等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて15～20分休ませる。
6. **5**を丸くのばし、**4**を包み込んで手のひらで軽く押さえる。

7. オーブンの角皿に油を薄くぬって、**6**を並べ、発酵温度35～38℃で50～60分、発酵させる。
8. 生地の表面にけしの実をちらし、その上にオーブンシートをかけてオーブンの角皿をのせ、生地を2枚の角皿ではさむようにして、約200℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

ベーコンオニオンロール

コース/メニュー/時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース パン生地 メニュー 約3時間10分	パン羽根 予約○

●焼き温度180℃／焼き時間20～25分

材料／14個分

- A
  - 強力粉…………100g
  - 薄力粉…………200g
  - 砂糖…………20g(大2+小1)
  - 塩…………3g(小0.5)
- 水…………150ml
- 生種…………30g(大3)

〈具〉

- B
  - ベーコン(2cm角切り)…………60g
  - 玉ねぎ(薄切り)…………中1個
- 塩/こしょう…………少々

〈ドリール〉

- 溶き卵…………1個分
- マヨネーズ…………適宜

作りかた

1. Aをよく混ぜておく。
2. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・1の順に入れる。
3. **【天然酵母】**コース/**【パン生地】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. 具を作る。**B**を炒めて、塩・こしょうで味付けし、冷ましておく。
5. でき上がった生地をスケッパーなどで2等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて15～20分休ませる。
6. **5**をめん棒でそれぞれ約30cm×21cmの長方形にのばし、奥だけ2cm残して**4**をちらす。
7. 手前からふんわりと巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。軽く転がして太さを均一にしておく。
8. スケッパーなどで1本を7等分に切り、オーブンの角皿に油を薄くぬって、発酵温度35～38℃で50～60分、発酵させる。
9. ドリールをぬり、お好みでマヨネーズをのせ、約180℃に予熱したオーブンで、20～25分焼く。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

ミルクフレンチ

コース/メニュー/時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース パン生地 メニュー 約3時間10分	パン羽根 予約○

●焼き温度180℃／焼き時間15～20分

材料／12個分

A［強力粉……300g
砂糖……20g(大2+小1)
塩……3g(小0.5)］
牛乳……120ml
卵(Sサイズ)……1個
生種……30g(大3)

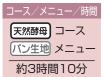
作りかた

1 Aをよく混ぜておく。
2 パンケースに**パン羽根**をセットし、牛乳・溶きほぐした卵・生種・1の順に入れる。
3 【天然酵母】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。
4 でき上がった生地をスケッパーなどで12等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて15～20分休ませる。
5 4をだ円にのばし、手前からくるくる巻き、巻き終わりをしっかり閉じる。
6 オーブンの角皿に油を薄くぬって、5を並べ、表面にかみそりなどで1本切れ目を入れる。

発酵前に切り目を入れる

7 霧吹きをして、発酵温度35～38℃で50～60分、発酵させる。
8 約180℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

マロンクリームパン

コース/メニュー/時間	使用する羽根とマーク
天然酵母 コース パン生地 メニュー 約3時間10分	パン羽根 予約○

●焼き温度180℃／焼き時間15～20分

材料／12個分

A［強力粉……300g
砂糖……20g(大2+小1)
塩……3g(小0.5)］
水……150ml
生種……30g(大3)
バター……30g
マロンクリーム(下記参照)……全量
〈仕上げ用〉
卵白……少々
栗の甘露煮……12個
けしの実……適宜

作りかた

1 Aをよく混ぜておく。
2 パンケースに**パン羽根**をセットし、水・生種・バター・1の順に入れる。
3 【天然酵母】コース/【パン生地】メニューにセットして、**スタート**を押す。
4 丸金口をつけた絞り出し袋にマロンクリームを詰めておく。
5 でき上がった生地をスケッパーなどで12等分にして丸め、固くしぼったぬれ布巾またはラップをかけて15～20分休ませる。
6 5を丸くのばし、4のマロンクリームを約35gずつ絞り出して包み込み、手のひらで軽く押さえる。

7 オーブンの角皿に油を薄くぬって、6を並べる。生地の下半分にはけで卵白をぬって、けしの実をちらし真ん中に栗の甘露煮を押し込む。

8 発酵温度35～38℃で50～60分、発酵させる。
9 約180℃に予熱したオーブンで、15～20分焼く。

材料
牛乳……320ml
卵黄(Lサイズ)……2個分
砂糖……60g(大7+小2)
コーンスターチ……45g
栗の甘露煮(粗くつぶす)……380g

マロンクリームの作りかた

1 なべに牛乳と砂糖30gを入れ、沸騰直前まで温める。
2 ボウルに卵黄を溶きほぐし、残りの砂糖30gとコーンスターチを混ぜ、1を少しずつ加えながら混ぜる。
3 2をこしながらなべに移し、とろみがつくまで混ぜながら加熱する。
4 3につぶした栗の甘露煮を混ぜ、冷ましておく。

パン生地の扱いかた

生地ができたら、以下の手順を基本にして、お好みのパンに仕上げてください。
天然酵母パンを作る場合も参考にしてください。

打ち粉

生地がべたつく場合は、分割成形がしやすいように強力粉をめん棒やこね板、生地にふります。

ガス抜き

ふくらんだ生地の真ん中をげんこつで軽く押さえてガスを抜き、生地をひとまとめにします。

分割

最初のうちは重さを量りながら、等分になるように切り分けましょう。生地は手でちぎらないで、傷めないようにスケッパーなどを使ってください。分割中は生地が乾燥しないようにふきんなどをかけておきましょう。

丸め ガス抜き

分割した生地をひとつずつ、きれいな面を出して表面を手のひらで包み込むように丸め、丸め終わりをしっかり閉じます。
おだんごのように、両手のひらの間で、ころがして丸めないでください。

ベンチタイム

傷んだ生地を回復させるため室温で休ませます。
生地が乾燥しないように、かたくしぼったぬれぶきんをかけておきます。

成形

お好みの形に作ります。
仕上がりがきれいになるように、なめらかな面を表に出します。

霧吹きして 成形発酵

生地の表面が乾かない程度に霧吹きして、オーブンまたは 35～38℃の場所で成形発酵させます。

オーブンによって発酵状態に差が出ますので、オーブンの特長をよく知っておいてください。
発酵完了の目安は、約2倍の大きさになることです。

ドリールをぬり 焼き上げ

つやのある焼き色がつくように、全卵を溶いて生地の表面にはけで均一にぬります。
一度に焼けない場合は残りの生地を少しの間、冷蔵庫に入れておいたり、途中の発酵時間を調節して発酵しすぎにしないようにします。

焼き上げの温度はオーブンによって異なります。お手持ちのオーブンの特長を知り、調節してください。この取扱説明書では目安温度を180℃で記載しています。

ヌードル生地を作る

コース　：【小麦】または【米粉】
メニュー：【ヌードル】で作ります。
詳しくはレシピをご覧ください。→52〜55ページ
※予約はできません。予約✕

うどん(中力粉)生地 予約✕

材料／1回分	
中力粉	400g
塩	12g(大2+小0.5)
水	200ml

パスタ(デュラムセモリナ粉)生地 予約✕

材料／1回分	
デュラムセモリナ粉	400g
卵(Mサイズ)	4個
塩	3g(小0.5)
オリーブ油	5ml

※材料を入れる順番は54ページのレシピを参照してください。

例：小麦粉（中力粉）を使ってうどんを作る

材料の準備

1 ヌードル羽根をセットする

①ハンドルを持ち上げ、パンケースを反時計方向にひねって取り出す。

②羽根取付軸にヌードル羽根を取りつける。

2 材料をパンケースに入れる

①水と塩を入れる。
・塩は水に溶かしておきます。
②中力粉を入れる。

3 本体にパンケースをセットし、ふたを閉める

①パンケースを取り出しと反対方向にひねって、セットする。
・ぐらつかないように、しっかりセットします。

②ふたを閉める。

操作

4 電源プラグをコンセントに差し込み、コース を押して 小麦 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

5 メニュー を押して ヌードル を選ぶ

・押すごとに【食パン】【食パンおいそぎ】【食パン焼色濃】【グルメ】【フランス】【パン生地】【ピザ生地】【ヌードル】【ケーキ】の順に点滅します。

6 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

できあがり

7 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

8 生地を取り出す

①パンケースを取り出す。

②生地を取り出す。
・強力粉または上新粉を振った台などに取り出し、めん棒で平らにのばします。
生地を放置したままにすると、乾燥して扱いにくくなります。

生地を傷めないように取り出す。

■うどん(中力粉)生地
・52〜53ページ参照。

■パスタ(デュラムセモリナ粉)生地
・54ページ参照。

■うどん(米粉)生地
・55ページ参照。

コース／メニューを選び間違えたときは
・取消キーを長押しし、4から操作してください。

…具を入れるお知らせ ｜ …粉落としのお知らせ ｜ 予約○ …予約できるメニュー ｜ 予約× …予約できないメニュー

きつねうどん

コース／メニュー／時間
小麦 コース
ヌードル メニュー
約1時間19分

使用する羽根とマーク
ヌードル羽根
予約×

材料／4人分

中力粉……………………400g
水……………………200ml
塩……………………12g(小2+0.5)
打ち粉……………………適宜

A
だし汁……………………1200ml
しょうゆ……………………大さじ2
塩……………………小さじ½
みりん……………………大さじ1

油揚げ(煮込んだもの)……………………4枚
かまぼこ(薄切り)……………………12枚
青ねぎ(小口切り)……………………適宜

作りかた

1 水に塩を溶かしておく。

2 パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・中力粉の順に入れる。

3 **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。

5 たっぷりのお湯でめんをゆで、水洗いする。

6 Aを合わせて温めておく。

7 器に**5**のめんを入れ、**6**の汁をはり、油揚げ・かまぼこ・青ねぎを添える。

カレーうどん

コース／メニュー／時間
小麦 コース
ヌードル メニュー
約1時間19分

使用する羽根とマーク
ヌードル羽根
予約×

材料／4人分

中力粉……………………400g
水……………………200ml
塩……………………12g(小2+0.5)
打ち粉……………………適宜

A
だし汁……………………500ml
カレー……………………500g

青ねぎ(小口切り)……………………適宜

作りかた

1 水に塩を溶かしておく。

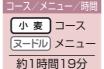
2 パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・中力粉の順に入れる。

3 **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。

5 たっぷりのお湯でめんをゆで、水洗いする。

6 Aを合わせて温めておく。

7 器に**5**のめんを入れ、**6**の汁をはり、青ねぎを添える。

釜揚げうどん

コース／メニュー／時間
小麦 コース
ヌードル メニュー
約1時間19分

使用する羽根とマーク
ヌードル羽根
予約×

材料／4人分

中力粉……………………400g
水……………………200ml
塩……………………12g(小2+0.5)
打ち粉……………………適宜

市販のめんつゆ……………………適宜
三つ葉……………………適宜
おろししょうが……………………適宜
青ねぎ(小口切り)……………………適宜

作りかた

1 水に塩を溶かしておく。

2 パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・中力粉の順に入れる。

3 **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。

5 たっぷりのお湯でめんをゆで、器に盛り、三つ葉をちらす。

6 市販のめんつゆを温めておく。

肉うどん

コース／メニュー／時間
小麦 コース
ヌードル メニュー
約1時間19分

使用する羽根とマーク
ヌードル羽根
予約×

材料／4人分

中力粉……………………400g
水……………………200ml
塩……………………12g(小2+0.5)
打ち粉……………………適宜

A
だし汁……………………1200ml
しょうゆ……………………大さじ2
塩……………………小さじ½
みりん……………………大さじ1

〈具〉
牛肉……………………400g
豆腐……………………½丁
白菜(一口大に切る)……………………100g

B
だし汁……………………適宜
しょうゆ/みりん/塩……………………適宜

青ねぎ(小口切り)……………………適宜

作りかた

1 水に塩を溶かしておく。

2 パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・中力粉の順に入れる。

3 **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。

5 たっぷりのお湯でめんをゆで、水洗いする。

6 Aを合わせて温めておく。

7 具を作る。白菜はゆでておく。なべにBを入れて沸騰させ、食べやすい大きさに切った牛肉を入れ、さっと煮て取り出す。続けて一口大に切った豆腐を入れて煮る。

8 器に**5**のめんを入れ、**6**の汁をはり、**7**をのせて青ねぎをちらす。

鍋焼きうどん

コース／メニュー／時間
小麦 コース
ヌードル メニュー
約1時間19分

使用する羽根とマーク
ヌードル羽根
予約×

材料／4人分

中力粉……………………400g
水……………………200ml
塩……………………12g(小2+0.5)
打ち粉……………………適宜

A
だし汁……………………1200ml
しょうゆ……………………大さじ2
塩……………………小さじ½
みりん……………………大さじ1

〈具〉
えび……………………12尾
あさり……………………12個
白菜(一口大に切る)……………………100g
鶏肉……………………250g
しいたけ……………………4枚
えのき茸……………………60g

B
だし汁……………………適宜
しょうゆ/みりん/塩……………………適宜

かまぼこ(飾り切り)……………………4枚
卵……………………4個

作りかた

1 水に塩を溶かしておく。

2 パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・中力粉の順に入れる。

3 **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。

4 でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。

5 たっぷりのお湯でめんをゆで、水洗いする。

6 Aを合わせて温めておく。

7 具を作る。白菜はさっとゆでる。エビとあさりもゆでておく。

8 なべにBを入れて沸騰させ、食べやすい大きさに切った鶏肉を入れ、続けてしいたけ、えのき茸も加えて煮る。

9 1人前ずつ土鍋に**5**のめんを入れ、**6**の汁をはり、**7**・**8**・かまぼこをのせ、卵を割り入れる。

10 ふたをして火にかけ、卵に火が通るくらいまで煮込む。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

ミートソース

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ヌードル メニュー 約1時間19分	ヌードル羽根 予約×

材料／4人分

- デュラムセモリナ粉……400g
- 卵(Mサイズ)……4個
- 塩……3g(小0.5)
- オリーブ油……5ml
- 打ち粉……適宜
- 〈ミートソース〉
- A ┌牛ひき肉……400g
- A └玉ねぎ(みじん切り)……200g
- にんにく(みじん切り)……1片
- オリーブ油……大さじ2
- B ┌赤ワイン……100ml
- B └コンソメ(顆粒)……大さじ2
- 塩/こしょう……少々
- C ┌トマトソース……2カップ
- C │ローリエ……2枚
- C └バジル……少々
- ピーマン(5mm角切り)……2個
- パルメザンチーズ……適宜

作りかた

1. 卵を溶きほぐす。
2. パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・塩・オリーブ油・デュラムセモリナ粉の順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。
5. ミートソースを作る。フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを香りが出るまで炒め、**A**を加えて炒める。さらに**B**を加えて塩・こしょうし、**C**も加えてさらに煮込み、最後にピーマンを加える。
6. 塩（分量外）を入れたたっぷりのお湯でめんをゆで、水気を切ってオリーブ油（分量外）をからませる。
7. 器に盛り、**5**のミートソースをのせ、お好みでパルメザンチーズをふる。

月見うどん

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース ヌードル メニュー 約1時間15分	ヌードル羽根 予約×

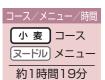
材料／4人分

- A ┌上新粉……250g
- A └強力粉……150g
- 水……220ml
- 塩……8g(小1+0.5)
- 長いも(すりおろす)……50g
- 打ち粉……適宜
- B ┌だし汁……1200ml
- B │しょうゆ……大さじ2
- B │塩……小さじ½
- B └みりん……大さじ1
- 卵(Mサイズ)……4個
- かまぼこ(薄切り)……12枚
- とろろ昆布……適宜
- 青ねぎ(小口切り)……適宜

作りかた

1. **A**をよく混ぜておく。
2. パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、塩・水・長いも・**1**の順に入れる。
3. **【米粉】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。
5. たっぷりのお湯でめんをゆで、水洗いする。
6. **A**を合わせて温めておく。
7. 器に**5**のめんを入れ、**6**の汁をはり、卵を割り入れて、かまぼこ・とろろ昆布を加え、青ねぎをちらす。

カルボナーラ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ヌードル メニュー 約1時間19分	ヌードル羽根 予約×

材料／4人分

- デュラムセモリナ粉……400g
- 卵(Mサイズ)……4個
- 塩……3g(小0.5)
- オリーブ油……5ml
- 打ち粉……適宜
- ┌ベーコン(5mm幅に切る)……200g
- └オリーブ油……少々
- 〈ソース〉
- 卵黄(Mサイズ)……6個分
- A ┌生クリーム……大さじ4
- A │パルメザンチーズ……大さじ4
- A └塩/こしょう……少々
- 粗びきこしょう……適宜

作りかた

1. 卵を溶きほぐす。
2. パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、1・塩・オリーブ油・デュラムセモリナ粉の順に入れる。
3. **【小麦】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。
5. ソースを作る。ボウルに卵黄を入れてほぐし、**A**を加えて混ぜておく。
6. フライパンにオリーブ油を入れ、ベーコンを炒めておく。
7. 塩（分量外）を入れたたっぷりのお湯でめんをゆで、水気を切って**5**のボウルに入れ、からませる。
8. **6**のフライパンに**7**を入れてかき混ぜ、余熱で半熟状態に火を通し、器に盛って粗びきこしょうをふる。

野菜めん

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース ヌードル メニュー 約1時間15分	ヌードル羽根 予約×

材料／4人分

- A ┌上新粉……250g
- A └強力粉……150g
- 水……220ml
- 塩……8g(小1+0.5)
- 卵(Mサイズ)……1個
- 打ち粉……適宜
- 〈具〉
- ゆでたけのこ……200g
- 白菜……400g
- きくらげ……10g
- 生しいたけ……4枚
- にんじん……70g
- ベビーコーン……30g
- さやえんどう……10枚
- B ┌鶏ガラスープ(顆粒)……大さじ2
- B │ごま油……大さじ1
- B │しょうゆ……小さじ1
- B │紹興酒……大さじ1
- B └塩/こしょう……少々
- 〈水溶き片栗粉〉
- 片栗粉……大さじ2
- 水……大さじ2

作りかた

1. **A**をよく混ぜておく。
2. パンケースに**ヌードル羽根**をセットし、塩・水・卵・**1**の順に入れる。
3. **【米粉】**コース/**【ヌードル】**メニューにセットして、**スタート**を押す。
4. でき上がった生地を打ち粉をした台にのせ、めん棒で平らにのばしてさらに打ち粉をし、折りたたんで包丁で切る。
5. たっぷりの湯でめんをゆで、水洗いする。
6. きくらげは、水で戻して、小さく切る。さやえんどうは斜め二つ切りにする。その他の野菜は一口大の食べやすい大きさに切る。
7. 中華なべに油（大さじ2）を熱し、さやえんどう以外の野菜を入れて炒める。野菜に火が通ったら、**B**を加えて味付けする。
8. **7**にさやえんどうを入れ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
9. 器に**5**のめんを入れ、**8**の具をのせる。

ケーキを焼く

コース　：【小麦】または【米粉】
メニュー：【ケーキ】で作ります。
詳しくはレシピをご覧ください。→58～59ページ
※予約はできません。予約×

バターケーキ 予約×

材料／1回分

- A 薄力粉(ふるう)…………200g
- A ベーキングパウダー……大さじ1
- 砂糖……………………80g
- 無塩バター(サイコロ切り)……80g
- 卵(Mサイズ/溶きほぐす)………4個
- ブランデー………………大さじ1

ココアケーキ 予約×

材料／1回分

- A 薄力粉(ふるう)…………170g
- A ココア……………………30g
- A ベーキングパウダー……大さじ1
- 砂糖……………………80g
- 無塩バター(サイコロ切り)……80g
- 卵(Mサイズ/溶きほぐす)………4個
- ラム酒……………………大さじ1

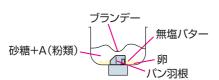
※計量スプーンは市販の大さじ、小さじを使用します。

例：小麦粉（薄力粉）を使ってバターケーキを焼く

材料の準備

1 パンケースにパン羽根をセットする

2 材料をパンケースに入れる

・卵・無塩バター・砂糖・A(粉類)の順に入れ、粉類を少しくぼませ、ブランデーを入れる。

3 本体にパンケースをセットし、ふたを閉める

①パンケースを取り出しと反対方向にひねって、セットする。
・ぐらつかないように、しっかりセットします。

②ふたを閉める。

操作

4 電源プラグをコンセントに差し込み、コース を押して 小麦 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

5 メニュー を押して ケーキ を選ぶ

・押すごとに【食パン】【食パンおいそぎ】【食パン焼色濃】【グルメ】【フランス】【パン生地】【ピザ生地】【ヌードル】【ケーキ】の順に点滅します。

6 スタート を押す

▶スタートランプが点灯

▶スタートから3分後にブザーが鳴り、【粉落とし】が点滅

7 粉落としをする

①**スタート**キーを押して、羽根の回転を止める。
②ふたを開け、パンケース周囲についた粉をゴムベラなどで落とす。
③ふたを閉め、もう一度**スタート**キーを押す。
・**スタート**キーを押さないと再スタートしません。

できあがり

8 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

取り出し忘れを防ぐため15秒おきに5分間ブザーが鳴ります。

9 ケーキを取り出す

①パンケースを取り出す。
・市販のミトンなどを使い、パンケースを取り出します。

②ケーキを取り出し、あみなどに乗せてあら熱を取る。
・ケーキに羽根が残っている場合は、冷めてから取り出してください。

■【小麦】ケーキメニュー
・58ページ参照。

■【米粉】ケーキメニュー
・59ページ参照。

粉落としについて

♪マークのメニューは、途中で粉落としブザーが鳴ります。

- 生地こね中に、粉がパンケース内周囲につくのをお知らせする機能です。
  粉落としをしないで約1分過ぎると、表示部の【粉落とし】表示が消え、自動的につぎの工程に進みます。
- スタートキーを押して羽根の回転を止めたままにしておくと、2分後にブザーが鳴ります。
  その後30秒おきにブザーでお知らせします。粉おとしがすんだら必ずスタートキーを押して再スタートさせてください。

♪…具を入れるお知らせ　♪…粉落としのお知らせ　予約○…予約できるメニュー　予約×…予約できないメニュー

くるみケーキ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ケーキ メニュー 約1時間16分	パン羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

A ┌ 薄力粉……200g
　└ ベーキングパウダー……大さじ1
無塩バター（サイコロ状に切る）…80g
砂糖……80g
卵（Mサイズ）……4個
くるみ……40g
ドライクランベリー……40g
ラム酒……大さじ1

作りかた

1. Aを合わせ、ふるっておく。
2. 卵を溶きほぐしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**2**・バター・砂糖・**1**・くるみ・クランベリー・ラム酒の順に入れる。
4. 【小麦】コース/【ケーキ】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

フルーツケーキ

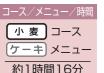
コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ケーキ メニュー 約1時間16分	パン羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

A ┌ 薄力粉……200g
　│ ベーキングパウダー……大さじ1
　└ シナモンパウダー……小さじ2
無塩バター（サイコロ状に切る）…80g
砂糖……80g
卵（Mサイズ）……4個
ドライフルーツ（ラム酒漬け）…150g
ラム酒……大さじ1

作りかた

1. Aを合わせ、ふるっておく。
2. 卵を溶きほぐしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**2**・バター・砂糖・**1**・ラム酒・ドライフルーツの順に入れる。
4. 【小麦】コース/【ケーキ】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

レモンケーキ

コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
小麦 コース ケーキ メニュー 約1時間16分	パン羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

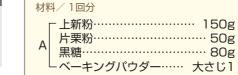
A ┌ 薄力粉……200g
　└ ベーキングパウダー……大さじ1
無塩バター（サイコロ状に切る）…80g
砂糖……80g
卵（Mサイズ）……4個
レモンの皮すりおろし……1個分
ラム酒……大さじ1

作りかた

1. Aを合わせ、ふるっておく。
2. 卵を溶きほぐしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**2**・バター・砂糖・**1**・ラム酒・レモンの皮の順に入れる。
4. 【小麦】コース/【ケーキ】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

黒糖ジンジャーケーキ

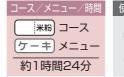
コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース ケーキ メニュー 約1時間24分	パン羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

A ┌ 上新粉……150g
　│ 片栗粉……50g
　│ 黒糖……80g
　└ ベーキングパウダー……大さじ1
無塩バター（サイコロ状に切る）…50g
卵（Mサイズ）……4個
しょうがの絞り汁……大さじ1
きざみしょうが……10g

作りかた

1. Aを合わせ、ふるっておく。
2. 卵を溶きほぐしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**2**・バター・**1**・しょうがの絞り汁・きざみしょうがの順に入れる。
4. 【米粉】コース/【ケーキ】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

抹茶と甘納豆のケーキ

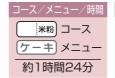
コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース ケーキ メニュー 約1時間24分	パン羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

A ┌ 上新粉……140g
　│ 片栗粉……50g
　│ 砂糖……80g
　│ 抹茶……10g
　└ ベーキングパウダー……大さじ1
無塩バター（サイコロ状に切る）…50g
卵……4個
甘納豆……100g

作りかた

1. Aを合わせ、ふるっておく。
2. 卵を溶きほぐしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**2**・バター・**1**・甘納豆の順に入れる。
4. 【米粉】コース/【ケーキ】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

そば粉とクランベリーのケーキ

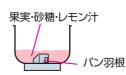
コース／メニュー／時間	使用する羽根とマーク
米粉 コース ケーキ メニュー 約1時間24分	パン羽根 ♪ 予約×

材料／1回分

A ┌ 上新粉……140g
　│ 片栗粉……30g
　│ そば粉……30g
　│ 砂糖……80g
　└ ベーキングパウダー……大さじ1
無塩バター（サイコロ状に切る）…50g
卵（Mサイズ）……4個
ドライクランベリー……80g

作りかた

1. Aを合わせ、ふるっておく。
2. 卵を溶きほぐしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**2**・バター・**1**・ドライクランベリーの順に入れる。
4. 【米粉】コース/【ケーキ】メニューにセットして、**スタート**を押す。
5. 途中でブザーが鳴ったら粉落としをする。
6. 焼き上がったら取り出して、あみの上で冷ます。

調理する

コース　：【調理】
メニュー：【スープ】または【ジャム】で作ります。
詳しくはレシピをご覧ください。→62～65ページ
※予約はできません。予約✕

いちごジャム 予約✕

材料／1回分	
いちご	正味400g
砂糖	130g
レモン汁	大さじ2

※計量スプーンは市販の大さじ、小さじを使用します。

・いちごは洗って水気を切り、へたを取って半分に切る。大きい場合は4つ切りにする。

例：いちごジャムを作る

材料の準備

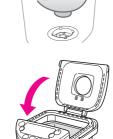
1 パンケースに パン羽根をセットする

2 材料を パンケースに入れる

3 本体にパンケースを セットし、ふたを閉める

①パンケースを取り出しと反対方向にひねって、セットする。
・ぐらつかないように、しっかりセットします。

②ふたを閉める。

操作

4 電源プラグをコンセントに差し込み、 コース を押して 調理 を選ぶ

・押すごとに▼が【小麦】【天然酵母】【小麦ゼロ】【米粉】【調理】の順に動きます。

5 メニュー を押して ジャム を選ぶ

・押すごとに【スープ】【ジャム】の順に点滅します。

・初期設定
スープ：2時間
ジャム：1時間30分

6 メニューに合わせて 時 分 を押して 調理時間を合わせる

・最大設定時間
スープメニュー：10分～3時間まで
ジャムメニュー：10分～2時間まで

時 キーは1時間単位、
分 キーは10分単位で設定できます。

7 スタート を押す

▶スタートランプ点灯

できあがり

8 ブザーが鳴ったら 取消 を押して電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

9 調理物を取り出す

①パンケースを取り出す。
・市販のミトンなどを使い、パンケースを取り出します。

②調理物を別な容器に移し替え、冷ます。
・残った調理物はゴムべらなどで移します。

■【調理】スープメニュー
・62～64ページ参照。

■【調理】ジャムメニュー
・65ページ参照。

お願い

• ジャムの保存は冷蔵庫に入れ、なるべく一週間以内に食べきってください。
• スープやおかゆは、でき上がると自動的に保温になりますが、パンケース内側のフッ素樹脂加工を傷めないために、必ず別容器に移してください。

調理

…具を入れるお知らせ　…粉落としのお知らせ　予約○ …予約できるメニュー　予約× …予約できないメニュー

野菜スープ

コース/メニュー/時間

使用する羽根とマーク

材料／4人分

- ベーコン(塊)……80g
- にんじん……40g
- じゃがいも……60g
- セロリ……30g
- トマト……80g
- A
  - 水……600ml
  - コンソメ(顆粒)……大さじ2
  - 塩……小さじ½
  - こしょう……少々
- パセリ(みじん切り)……適宜

作りかた

1. ベーコン・にんじん・じゃがいもは5mm角に切る。
2. トマトは湯むきし、種を取って5mm角に、セロリは筋を取って小口に切る。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、**1**・**2**を入れ、**A**を加える。
4. **【調理】**コース/**【スープ】**メニュー・〔**1時間20分**〕にセットして、**スタート**を押す。
5. でき上がったら器に盛り、パセリをちらす。

コーンポタージュ

コース/メニュー/時間

使用する羽根とマーク

材料／4人分

- コーン缶(ホール)……130g
- 玉ねぎ(みじん切り)……90g
- セロリ(薄切り)……30g
- A
  - 水……50ml
  - 薄力粉……大さじ2
- 水……600ml
- コンソメ(顆粒)……大さじ2
- 塩/こしょう……少々
- 牛乳……100ml
- 生クリーム……大さじ2
- 塩/こしょう……少々
- パセリ(みじん切り)……適宜

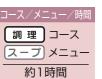
作りかた

1. コーンは水気を切っておく。
2. Aを合わせて、よく溶かしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・**1**・玉ねぎ・セロリを入れ、**2**とコンソメを加え、塩・こしょうをする。
4. **【調理】**コース/**【スープ】**メニュー・〔**1時間**〕にセットして、**スタート**を押す。
5. でき上がったら、ミキサーでなめらかになるまでつぶす。
6. なべに移し、牛乳・生クリームを加えてあたため、塩・こしょうで味をととのえる。
7. 器に盛り、パセリをちらす。

ほうれん草ポタージュ

コース/メニュー/時間

使用する羽根とマーク

材料／4人分

- ほうれん草……100g
- 玉ねぎ(みじん切り)……100g
- セロリ(薄切り)……30g
- A
  - 水……50ml
  - 薄力粉……大さじ2
- 水……600ml
- コンソメ(顆粒)……大さじ2
- 塩/こしょう……少々
- 牛乳……100ml
- 生クリーム……大さじ2
- 塩/こしょう……少々
- クルトン……適宜

作りかた

1. ほうれん草はゆでて、2cmの長さに切る。
2. Aを合わせて、よく溶かしておく。
3. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・**1**・玉ねぎ・セロリを入れ、**2**とコンソメを加え、塩・こしょうをする。
4. **【調理】**コース/**【スープ】**メニュー・〔**1時間**〕にセットして、**スタート**を押す。
5. でき上がったら、ミキサーでなめらかになるまでつぶす。
6. なべに移し、牛乳・生クリームを加えてあたため、塩・こしょうで味をととのえる。
7. 器に盛り、クルトンをちらす。

海鮮スープ

コース/メニュー/時間

使用する羽根とマーク

材料／4人分

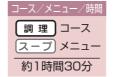
- はまぐり……4個
- えび……4尾
- いか……60g
- たこ……60g
- ほたて貝柱……4個
- 玉ねぎ(小)……50g
- しいたけ……2枚
- A
  - はまぐりのゆで汁+だし汁……600ml
  - 酒……大さじ1
  - 塩……小さじ½
  - うす口しょうゆ……大さじ2
- みつば……適宜

作りかた

1. はまぐりは洗って少量の水でゆで、貝の口が開いたら火を止め、身を取り出す。ゆで汁は取っておく。
2. えびはカラをむき、背わたを取る。いかは洗って胴を輪切りにし、たこは一口大に切る。
3. 玉ねぎは縦半分に切り、しいたけは石づきを取り、4つに切る。
4. パンケースに**パン羽根**をセットし、**1**・**2**・**3**・貝柱を入れ、**A**を加える。
5. **【調理】**コース/**【スープ】**メニュー・〔**1時間20分**〕にセットして、**スタート**を押す。
6. でき上がったら器に盛り、みつばをちらす。

クリームシチュー

コース/メニュー/時間

使用する羽根とマーク

材料／4人分

- 豚肉(カレー用角切り)……200g
- 塩/こしょう……少々
- オリーブ油……適宜
- じゃがいも……100g
- にんじん……50g
- 玉ねぎ……100g
- にんにく(薄切り)……1片
- クリームシチューのルー……70g
- 水……600ml
- 塩/こしょう……少々
- 牛乳……100ml
- ブロッコリー(ゆでる)……適宜

作りかた

1. 豚肉は塩・こしょうをしておく。
2. フライパンにオリーブ油を入れて熱し、にんにくを炒め、**1**を入れて表面に焦げ目がつくまで炒めて取り出す。
3. じゃがいもは一口大に切り、にんじんは乱切り、玉ねぎは薄切りにする。
4. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・**2**・**3**を入れ、クリームシチューのルーを加え、塩・こしょうをする。
5. **【調理】**コース/**【スープ】**メニュー・〔**1時間30分**〕にセットして、**スタート**を押す。
6. でき上がったらなべに移し、牛乳を加えてあたためる。器に盛り、ブロッコリーを添える。

ビーフシチュー

コース/メニュー/時間　使用する羽根とマーク

材料／4人分

- 牛すね肉……170g
- 塩/こしょう……少々
- オリーブ油……適宜
- じゃがいも……150g
- にんじん……70g
- 玉ねぎ……130g
- にんにく(薄切り)……1片
- ビーフシチューのルー……70g
- 水……600ml
- 牛乳……100ml
- グリーンアスパラガス(ゆでる)……4本
- 塩/こしょう……少々

作りかた

1. 牛肉は一口大に切り、塩・こしょうをしておく。
2. フライパンにオリーブ油を入れて熱し、にんにくを炒め、**1**を入れて表面に焦げ目がつくまで炒めて取り出す。
3. じゃがいもは一口大に切り、にんじんは乱切り、玉ねぎは薄切りにする。
4. パンケースに**パン羽根**をセットし、水・**2**・**3**を入れ、ビーフシチューのルーを加え、塩・こしょうをする。
5. **【調理】**コース/**【スープ】**メニュー・〔**1時間30分**〕にセットして、**スタート**を押す。
6. でき上がったら器に盛り、グリーンアスパラガスを添える。

…具を入れるお知らせ ｜ …粉落としのお知らせ ｜ 予約○ …予約できるメニュー ｜ 予約× …予約できないメニュー

白がゆ

コース／メニュー／時間：調理 コース／スープ メニュー／約1時間

使用する羽根とマーク：パン羽根 予約×

材料／4人分

米……………………100g ｜ 水……………………600ml

作りかた

1 米を洗っておく。

2 パンケースにパン羽根をセットし、水と1を入れる。

3 【調理】コース/【スープ】メニュー・〔1時間〕にセットして、スタートを押す。

4 でき上がったら器に盛る。

おかゆアレンジ

麦がゆ 予約×

材料／4人分

押し麦(洗っておく)……………100g
長いも(さいの目切り)…………100g
しいたけ(細切り)………………2枚
A ［だし汁……………………600ml
　 みそ……………………大さじ2
　 しょうゆ………………小さじ2］
長ねぎ(きざむ)………………適宜

作りかた

1 パンケースにパン羽根をセットし、長ねぎ以外の材料をすべて入れる。

2 【調理】コース/【スープ】メニュー・〔1時間〕にセットして、スタートを押す。

3 でき上がったら器に盛り、ねぎをちらす。

中華がゆ 予約×

材料／4人分

米(洗っておく)………………100g
水……………………………600ml
鶏ガラスープ(顆粒)…………大さじ1
くこの実………………………10g
松の実…………………………10g
しょうゆ………………………小さじ½
塩………………………………少々
白髪ねぎ………………………適宜

作りかた

1 パンケースにパン羽根をセットし、白髪ねぎ以外の材料をすべて入れる。

2 【調理】コース/【スープ】メニュー・〔1時間〕にセットして、スタートを押す。

3 でき上がったら器に盛り、白髪ねぎをちらす。

リゾット 予約×

材料／4人分

米(洗っておく)………………100g
水……………………………600ml
ベーコン(塊)…………………50g
玉ねぎ(さいの目切り)………30g
にんじん(さいの目切り)……20g
トマト(さいの目切り)………50g
コンソメ(顆粒)………………大さじ1
塩/こしょう……………………少々
パセリ(きざむ)………………適宜

作りかた

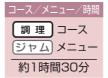
1 パンケースにパン羽根をセットし、パセリ以外の材料をすべて入れる。

2 【調理】コース/【スープ】メニュー・〔1時間〕にセットして、スタートを押す。

3 でき上がったら器に盛り、パセリをちらす。

ブルーベリージャム

コース／メニュー／時間：調理 コース／ジャム メニュー／約1時間30分

使用する羽根とマーク：パン羽根 予約×

材料／1回分

ブルーベリー……………正味400g
砂糖…………………………130g
レモン汁……………………大さじ2

作りかた

1 ブルーベリーは洗ってから水気をよく切る。

2 パンケースにパン羽根をセットし、1を入れ、砂糖・レモン汁を加える。

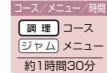
3 【調理】コース/【ジャム】メニュー・〔1時間30分〕にセットして、スタートを押す。

4 でき上がったら、取り出して別の容器に移し、冷ます。

キウイジャム

コース／メニュー／時間：調理 コース／ジャム メニュー／約1時間30分

使用する羽根とマーク：パン羽根 予約×

材料／1回分

キウイフルーツ…………正味400g
砂糖…………………………130g
レモン汁……………………大さじ2

作りかた

1 キウイフルーツは皮をむき、いちょう切りにする。

2 パンケースにパン羽根をセットし、1を入れ、砂糖・レモン汁を加える。

3 【調理】コース/【ジャム】メニュー・〔1時間30分〕にセットして、スタートを押す。

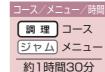
4 でき上がったら、取り出して別の容器に移し、冷ます。

オレンジマーマレード

コース／メニュー／時間：調理 コース／ジャム メニュー／約1時間30分

使用する羽根とマーク：パン羽根 予約×

材料／1回分

オレンジ(中)…………………4個
（皮を2個分、実を4個分使います。）
砂糖…………………………130g
レモン汁……………………大さじ2

作りかた

1 オレンジは洗って水気をふき、縦6〜8つ割りに切り込みを入れて皮をむく。

2 実は4個分全て、袋から出し、2〜3つにほぐしておく。

3 皮は2個分を細切りにしてなべに入れ、ひたひたの水を入れて20分程度ゆでてから、湯を捨てる。水を替えて同じようにゆでることを3回繰り返し、よく水気を切る。

皮は細切りにする　実はほぐす　20分程ゆでて水を入れかえる（3回くり返す）

4 パンケースにパン羽根をセットし、2・3を入れ、砂糖・レモン汁を加える。

5 【調理】コース/【ジャム】メニュー・〔1時間30分〕にセットして、スタートを押す。

6 でき上がったら、取り出して別の容器に移し、冷ます。

お手入れのしかた

必ず電源プラグを抜いて、早めに行ってください。

⚠警告

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

⚠注意

お手入れは冷えてから行う

やけどの原因になります。

お願い

• ベンジン・シンナー・クレンザー・たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。
さびたり、故障したり、傷ついたりする原因になります。

• 食器洗い乾燥機や、食器乾燥器で、洗ったり乾燥させないでください。
部品の変形の原因になります。

本体・本体ふた

かたくしぼった、ぬれ布きんでふく。

• ひどい汚れは薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布でふき取り、必ず洗剤分をふき取ってください。

庫内

かたくしぼった、ぬれ布きんでふく。

• 粉、パンくず、その他の調理材料は取り除いてください。ヒーターに粉などがついていると、焼き上げ工程のときに、蒸気口から少し煙が出ることがあります。

パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根・ヌードル専用羽根の取扱い

フッ素樹脂加工がしてあります。フッ素樹脂加工が傷ついたり、はがれやふくれが生じないように、次のことを守ってください。

• パンケース内で泡立て器や金属のおたま、スプーン、フォークなどを使わない。（材料を混ぜたり、取り出すときはゴムべらや木べらを使う。）

• 羽根の穴につまった生地を取るときは、金属製の串などを使わない。

• 漂白剤など、台所用中性洗剤以外の洗剤で、洗わない。

パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根・ヌードル専用羽根

調理物を取り出して、直ぐにパンケースに水またはぬるま湯を入れ、羽根をはずしてからスポンジで洗って汚れを落とし、十分に水気をふき取る。

• パンケースに水を入れずに放置しておくと、羽根がこびりついてはずしにくくなるので、すぐに水を入れてください。

• 羽根がはずれないときは、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地をふやかしてから、はずしてください。

• 羽根の穴につまった生地は、やわらかい歯ブラシや、割りばしなどを使って取り除いてください。

お願い

• パンケースは水を入れたまま長時間放置したり、ケースごと水につけたりしないでください。
腐食したり、羽根取付軸が回らなくなります。

生種おこし容器（生種おこし専用）

台所用中性洗剤とスポンジで汚れを落とし、十分に水気をふき取る。

• 作った生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。使用するたびに、容器のすみずみまでていねいに洗ってください。

• 雑菌が繁殖してしまったら、薄めた台所用漂白剤に浸けたあと、よくすすいで、水気をふき取ってください。

お願い

• 生種おこし容器は陶器でできています。衝撃に弱いのでていねいに取り扱ってください。

• 金属たわしで汚れを落としたり、先のとがったものでこすったりしないでください。傷ついたり、割れたりすることがあります。

パン作りのQ&A

	Q.(質問)	A.(答え)
材料について	●グルテンって何？	小麦粉に水を加え、こねるとたんぱく質が結合し、粘り気のある膜ができます。これがグルテンです。
	●パンはなぜ強力粉を使うの？	小麦粉は含まれるたんぱく質の量により強力粉、中力粉、薄力粉に分けられます。よくふくれたパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかりと包み込む丈夫なグルテン膜が必要なのでたんぱく質の多い強力粉がパン作りに適しています。
	●国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	国内産小麦で作った小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期により、グルテン量が異なるため、パンのふくらみかたに差がでます。
	●「こね」の途中で材料を入れるのはなぜ？	途中で入れる材料(レーズンなど)の形をきれいに残すためです。材料を入れるときは、均一になるようにゆっくり、入れてください。１ヶ所にまとめて入れると、かたよって仕上がる場合があります。
	●食パン(おいそぎ)メニューの配合が食パンメニューと違うのは？	食パン(おいそぎ)メニューは、イースト量を普通より多くし発酵時間を短くしてあります。またフルーツやナッツなどを混ぜるパンは、混ぜものの種類や、量によってでき上がりが大きく異なります。入れすぎると生地が重たくなり、火通りが悪くなってしまうため食パンメニューの配合より混ぜる量を減らしてています。
	●一般の”パン作りの本”の分量で作れないでしょうか？	このホームベーカリーに適した配合にしておりますので違った分量で作るとうまくできないことがあります。なるべくメニュー集の通りにお作りください。
	●自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定でうまくできません。比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。(10ページ参照)
	●市販の米粉(上新粉など)を使って米粉パンコースのパンを作ることはできますか？	このホームベーカリーの米粉パンコースは、専用のミックス粉に合わせた調理工程になっていますので、他の材料で作ると上手にできないことがあります。
でき上がりについて	●パンの高さ、形が作るたびに異なるのは？	パンの高さ・形・色は、作るときの室温、材料(粉、水など)の温度や質、配合、タイマー設定時間に影響されやすいため同じように焼いても、ふくらみかたや焼き色が多少違ってきます。もしふくらみすぎる場合は、イーストか砂糖の量を¼〜½量減らし、ふくらみが少ない場合は増やしてみてください。 材料の質、特に粉類は銘柄や挽き具合により、グルテンの量が異なり、パンのふくらみに差ができる事があります。
	●パンの仕上がりが時期によって変化するのは？	夏期の気温の高い時期は、過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、しぼんだパンになる場合があります。また、反対に冬の気温の低い時期は、発酵不足になりやすく、ふくらみの悪いパンになる場合があります。小麦粉パンの場合、室温が28℃以上のときは、材料は冷蔵庫で冷やしたものを、水は約5℃の冷水を使ってみてください。

	Q.(質問)	A.(答え)
でき上がりについて	●焼きたてはやわらかいのですが、冷めると皮がかたくなるのですか？	パンは冷めると皮がかたくなってきます。 人肌程度に冷めたらビニール袋に入れて、乾燥を防いでください。
	●パンのにおいが悪いのですが…？	古い小麦粉や臭いがする水を使用するとパンの臭いが悪くなることがあります。材料は新しいもの、きれいな水を使いましょう。 食パン(おいそぎ)メニューのパンは、イースト量が少し多いため、イースト臭のする場合があります。また、パンの焼き上げの時に臭いがきつく感じることがありますが、パンの生地の成分によるもので、異常ではありません。
	●パンの角に小麦粉などがついているのは？	パンケースの角に少し小麦粉や生地が混ざらないで残る場合があるためです。パンについた小麦粉はナイフ等で取り除いてください。
	●小麦ゼロ米粉パンの上面は小麦パンのような山形パンにならないのですか？	小麦ゼロ米粉パンの上面は焼き色が淡く、やや凸凹があるのが特長です。 ふくらみの目安は、高さ10㎝です。 小麦パンよりきめが細かく、しっとり、モチッとした食感のおいしさが味わえ、小麦成分の苦手な方にも安心して楽しめます。
	●天然酵母で焼いた食パンはドライイーストで焼いた食パンとできばえが違うようですが？	天然酵母パンはドライイースト食パンと比べ、次のような違いがあります。 ●高さは少し低めに仕上がることがあり、外皮の焼き色が濃く、つやがあります。 ●もちっとした歯ごたえのある食感で、味はかすかな酸味と甘味があります。
その他	●食パン・生地ができる量はどれくらい？	食パンでは、１斤までです。 粉の量は、焼き上げメニュー、生地メニューとも300gです。 粉が少なすぎると、充分にこねられず、形が悪くなり、うまく仕上りません。粉の量が多すぎると、パンケースから粉があふれたり焼き上がったパンが本体ふたにくっついたり、つぶれたりします。また、モーターに負担がかかり、故障の原因になりますので、正しく計量しましょう。
	●途中で材料を入れるメニューがタイマー予約できないのは？	タイマー予約中は、工程途中で材料を入れるタイミングを合わせていただくことが難しいためです。(タイマー予約時はミックスコールは鳴りません)また、卵や牛乳、野菜などを入れるパンは変質するおそれがあるためタイマー予約できません。
	●生地作りの時、ベタベタして成形しづらい時は？	室温、水温またはメニューの材料により生地がややベタつくことがあります。 この場合は、約5℃の冷水を使い、打ち粉の回数をやや多めにしてください。
	●クロワッサンがうまくできないのですが…？	生地に折り込むバターが、折り込むときに溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫で充分に冷やしてからバターを折り込んでください。特に、室温が高いときは、少し長めに冷やしてください。 (30〜60分位)

ワンポイントアドバイス　このようなパンが焼けたときは

こんなできばえ	確認してください	
●高さが低い ●発酵不足になっている	○材料を正確に計量しましたか？	
	○粉→	●強力粉を使っていますか？（小麦パンの場合） ●強力粉の他に、全粒粉やライ麦粉などを使っていませんか？全粒粉やライ麦粉などは高さの低いパンになりやすいので、高さを出したいときは、強力粉を混ぜる量を増やしてください。 ●古くないですか？ ●少なすぎませんか？小麦粉の容量は300gまでです。
	○水→	●少なすぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 10ページの「**水温について**」を参照してください。
	○塩→	●多すぎませんか？
	○砂糖→	●入れ忘れていませんか？ ●少なすぎませんか？
	○イースト→	●少なすぎませんか？ ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●古くないですか？（古いイーストと新しいイーストを混ぜないでください） ●発酵力が弱くなっていませんか？開封後は、密封して冷暗所に保存してください。 ●タイマー予約のとき、水・塩・砂糖などの材料に触れてパンケースに入れませんでしたか？ ●食パン（おいそぎ）メニューで焼いていませんか？
●上部がつぶれる	○材料を正確に計量しましたか？	
	○水→	●多すぎませんか？ ●正しい温度の水温で使用していますか？ 10ページの「**水温について**」を参照してください。
	○塩→	●入れ忘れていませんか？
	○イースト→	●多すぎませんか？
	○室温が20℃以上ありませんか？ 10ページの「**水温について**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。	
●側面がべちゃつく ●側面が大きくへこんでいる	○パンが焼けた後、長い時間庫内に置いていませんでしたか？焼き上がっても取消キーを押さなければ自動的に保温に入りますが、長時間庫内に放置すると形がくずれ、味も損なわれます。焼き上がったらすぐに取り出してください。	

こんなできばえ	確認してください	
●ふくらみ過ぎている ●過発酵になっている ●上部がマッシュルームの形になっている	○材料を正確に計量しましたか？	
	○粉→	●多すぎませんか？
	○水→	●多すぎませんか？水の量を10ml減らしてみてください。 ●正しい温度の水温で使用していますか？ 10ページの「**水温について**」を参照してください。
	○イースト→	●多すぎませんか？
	○糖分のある材料（レーズンや、ドライフルーツなど）や砂糖を入れすぎていませんか？ ○室温が20℃以上ありませんか？　10ページの「**水温について**」を参考にして水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。なるべくタイマー予約は使わないでください。 ○標高1000mを超える地域では、ふくらみすぎることがあります。	
●側面・上部がへこむ	○水→	●多すぎませんか？
	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？	
●かたい、ぼこぼこしている	○水と粉の比率が正しいですか？材料を正確に計量しましたか？ 水を大さじ1増やしてみてください。 ○粉が乾燥しすぎていませんか？粉は密封して保存してください。 水を大さじ1増やしてみてください。	
●中心が焼けない ●ゴムのりのようになっている ●焼きがあまい	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○バターやはちみつ、ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？これらの材料は生地を重たくさせ、火通りを悪くするので、配合表の量を守ってください。 ○全粒粉やライ麦粉のような、重たい粉を使っていませんか？ 半分に減らして、代わりに強力粉を増やしてみてください。 ○粉を入れすぎていませんか？ 粉の最大容量は300gです。	
●キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水→	●多すぎませんか？
	○塩→	●入れ忘れていませんか？
	○イースト→	●多すぎませんか？
	○野菜や果物の材料は、よく水気を切りましたか？ ○温度が高かったり、熱い材料をそのまま入れませんでしたか？ 10ページの「**水温について**」を参照してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。	
●キメがつまって、重いパンになっている	○粉→	●多すぎませんか？
	○水→	●少なすぎませんか？
	○砂糖→	●少なすぎませんか？
	○イースト→	●少なすぎませんか？
	○全粒粉・ライ麦粉を使ったり、ドライフルーツやその他の材料を入れすぎていませんか？全粒粉などを半分に減らして、代わりに強力粉を入れてみてください。また、ナッツなどは、配合表の分量を守ってください。	

ワンポイントアドバイス（つづき）

こんなできばえ	確認してください
●焼き色が濃い	○砂糖→ ●多すぎませんか？砂糖または、糖分のある材料（レーズンなど）を減らしてみてください。食パンで砂糖は半量まで減らせます。 ○食パン（焼色濃）メニューで焼いていませんか？
●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白くダンゴ状になっている	○イースト→ ●入れ忘れていませんか？ ○水が少なく、粉が多すぎませんか？ ○水が多く、粉が少なすぎませんか？ ○材料を順番通りに入れましたか？必ず、水を入れてから粉を入れてください。イーストは水に触れないように入れてください。
●上部が粉状になっている	○羽根をつけ忘れていませんか？
●焼けていない	○正しい順番で材料を入れましたか？ ○パンケースを庫内に確実に取りつけましたか？パンケースが止まる位置まで確実に取り付けてください。 ○さし込みプラグが抜けていませんか？ ○途中で停電しませんでしたか？
●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○パンを冷ましてから切りましたか？

故障かな？と思ったら

こんな場合	確認してください → 処置
使用中、音がする	●生地の「こね」や「ガス抜き」をするときは、モーターの回る音や、「パタパタ」と生地が打たれる音がします。 → **異常ではありません。**
粉がパンケースからもれる	●粉を入れすぎていませんか？粉の最大量は焼き上げメニュー、パン生地・ピザ生地メニューともに300gです。材料を入れすぎないように、正確に計量してください。 → **パンケースをはずし、庫内をきれいにふきんなどでふいてください。特にヒーターまわりはていねいにふいてください。（お手入れは必ず本体が冷めてから行ってください）**
羽根が止まったり回ったりする	●【米粉パンコース】は「こね」工程で羽根が止まったり、回ったりする動作があります。 → **故障ではありません。**
蒸気口からわずかに煙が出る（こげくさい）	●ヒーターの上や庫内に材料がこぼれていませんか？ ミックスコールのときに材料をこぼしていませんか？ → **故障ではありません。使用後は必ずお手入れをしてください。**
電源プラグをコンセントに差し込むだけで動作する（羽根が回転する、ヒーターが熱くなる）	●前回ご使用時に動作途中でコンセントを抜きませんでしたか？ → **動作中に取消キーを押さずに電源プラグを抜くとバックアップ機能が働き、再び電源が入った時に前回中止した工程から動作することがあります。**
取消キーがきかない	●取消しキーを長押ししましたか？ → **動作中に調理を中止する時は必ず動作ランプが消えるまで（約1秒）取消キーを押してから電源プラグを抜いてください。**
何も表示しない、またはブザーが鳴らない	●電源プラグが抜けていませんか？ → **電源プラグをコンセントにさし込んでください。**
スタートキーを押してもブザーが鳴り「庫内高温」が点滅する	●庫内が高温（40℃以上）になっています。 （連続使用で庫内が高温になると「庫内高温」を表示します） → **本体ふたを開けて、庫内を充分に冷やしてください。パン焼き上がり直後で、30分から1時間程度かかります。取消キーを押して、再スタートさせてください。**
途中で動作しなくなった（表示部に何も表示しない）	●電源が途中で切れていませんか？ ①停電があった　②電源プラグが抜けた　③ブレーカーが落ちた → **10分以内に電源が復帰すれば、工程が継続されます。10分以上電源が切れると、「停電あり」表示が点滅し、動作を停止します。取消キーを押し新しい材料で作り直してください。**

以上のことをお確かめになり、それでも調子が悪いときは直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

こんな表示が出たときは

ブザーが鳴り、表示部に以下の表示が出たときは、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターへ修理を依頼してください。

E:02、E:03、E:05、E:06、E:08

リチウム電池について（本体に内蔵）

リチウム電池の役目
電源プラグを抜いているときには表示部の時計を動かしています。
時計の動作、予約時間の設定を記憶します。

リチウム電池が消耗したら
電源プラグをコンセントに差し込むと、時刻表示が点滅し、時刻・予約時間の設定が初期設定に戻ります。
電源プラグを差し込んでいる間は時計が動くので毎回、時刻・予約時間の設定をしてください。

リチウム電池の交換
お買い上げの販売店にご依頼ください。電池は本体内部に固定されており、お客様自身では交換できません。
本体を分解しないでください。

消耗部品について

※パンケース・パン羽根・小麦ゼロ専用羽根・ヌードル専用羽根・生種おこし容器は消耗品です。
劣化したり損傷したとき、またははずして紛失したときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

パン羽根	
部品コード	32212814

小麦ゼロ専用羽根	
部品コード	32212812

ヌードル専用羽根	
部品コード	32212813

パンケース	
部品コード	32210814

生種おこし容器	
部品コード	32210813

仕様

電源		交流 100V 50/60Hz 共用
消費電力	ヒーター	300W
	モーター	80W/75W
外形寸法		幅 約 232mm× 奥行 約 290mm× 高さ 約 287mm
質量		約 5kg
温度ヒューズ（庫内用）		溶断温度 152℃・157℃
コードの長さ		約 1.0m
タイマー		13 時間まで ※ただし、生種おこし、ヌードルメニュー、ケーキメニュー、調理コースはタイマー予約できません。
付属品		専用計量スプーン、専用計量カップ、生種おこし容器

※電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.6W です。

この製品は、日本国内用に設計されているため海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

別売部品について

専用ミックス粉について

【小麦ゼロ米粉】コース：【食パン】【パン生地】メニュー
【米粉】コース：【食パン】【パン生地】【ピザ生地】メニューには専用ミックス粉が必要です。
購入は以下の所に、お問い合わせください。

注 文 先 ：（株）天辰 通販部 / ミックス粉注文係
電話番号：フリーダイヤル 0120－122－928
受付時間：土・日・祝日を除く毎日 9：00～17：00

品名	小麦ゼロ米粉パン用ミックス粉	米粉パン用ミックス粉
品番	ABP-SPMLLKOME	ABP-SPMKOME10
内容	900g×3 袋入り	300g×5 袋入り ドライイースト 3g×5 袋付

天然酵母パン種（元種）について

菌数（発酵力）が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

注 文 先 ：（株）富澤商店
電話番号：（042）776－6488

品名	「ホシノ天然酵母パン種」50g×5 袋入り

・パン種に関するお問い合わせ
（有）ホシノ天然酵母パン種　お客様窓口
電話：（042）737－7825

保証とアフターサービス

必ずお読みください

販売店に修理のご相談ができない場合	お買い物・お取り扱いのご相談
東芝家電修理ご相談センター	**東芝家電ご相談センター**
フリーダイヤル 0120-1048-41　受付時間：365日 **24時間**	フリーダイヤル 0120-1048-86　受付時間：365日 **9:00〜20:00**
携帯電話からのご利用は　ナビダイヤル 0570-06-4114（通話料：有料）	携帯電話・PHSなどからのご利用は　03-3426-1048（通話料：有料）
PHSなどからのご利用は　0173-38-3168（通話料：有料）	FAXでのご利用は　03-3425-2101（通信料：有料）

- 「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（別添）

- この東芝ホームベーカリーには保証書を別途添付しております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管して下さい。
- **保証期間はお買い上げの日から1年間です。**

補修用性能部品の保有期間

- このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年間です。
- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

73ページの表に従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理をさせていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ		
	お買い上げ日	年　　月　　日
	お買い上げ店名	電話　（　　　　）　　ー

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 本体が異常に熱い。
- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コゲくさいにおいがする。
- コードを動かすと電源が入らないことがある。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。ご自分での修理は危険です。
絶対に分解しないでください。

東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021　東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）